1ª EDIÇÃO

Luis Falcão

Dicionário de Gastronomia

Termos Técnicos do meio Gastronômico

Glossário

Autor

Luiz Falcão

Dicionário de Gastronomia

Termos Técnicos do meio Gastronômico

Conceito, Definições, Siglas & Tipologias.

LIVRO: GASTRONOMIA | BRASIL

ELABORAÇÃO, PRODUÇÃO, DESIGN GRÁFICO / CAPA & DIAGRAMAÇÃO

Luis Falcão **(Turismólogo - Futuro Gastrólogo, Gastrônomo)**

COLABORAÇÃO

Desenhistas

- Tobias W. Aguiar | Página: 8

REVISÃO LINGUÍSTICA E TIPOGRÁFICA

Tobias Aguiar

Turismólogo: FALCÃO, LUIS ALTAIR COFFI

Conceitos, Definições, Siglas & Tipologias,

Termos Técnicos do meio Gastronômico – Gastronomia 1ª EDIÇÃO

Aplicações em Gastronomia - Dicionário: Gastronomia de Bolso São Borja - 2025

Área de concentração: Pesquisa / Glossário

Início do projeto: 02/02/2025 - Atualização: 15/09/2025

Totalizando: (1299) Conceitos, Definições, Siglas, Tipologias e Termos Técnicos.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

F188d

Falcão, Luis Altair Coffi, 1980 -
Ebook Dicionário de Gastronomia. Termos Técnicos do meio Gastronômico - Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. / Luis Falcão; 1. ed. – São Borja, Edição Independente, 2025.
1111 páginas, 10p, : 21cm. : 10.11 MB. : PDF.

Inclui Bibliografia
Ebook: 001 - 008 - 8. Ed.
Disponível online: dicionariodeturismo.blogspot.com

1. Gastronomia. 2. Dicionário. 3. Conceito. 4. Termo. 5. Tipologia.
I. Título.

CDD 641.01303
CDU 030

Copyright © das autoras e dos autores.

Todos os direitos garantidos. Este é um livro publicado em acesso aberto, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que sem fins comerciais e que o trabalho original seja corretamente citado. Este trabalho está licenciado sob uma Licença Creative Commons Internacional (CC BY-NC 4.0).

Destaques da Obra

✓ Repertório técnico abrangente – Definições precisas de termos gastronômicos, abrangendo técnicas, ingredientes, utensílios, cortes e métodos de cocção.

✓ Contexto histórico e geográfico – Explicações detalhadas sobre a origem e evolução de conceitos culinários, destacando influências culturais e regionais.

✓ Estrutura clara e acessível – Glossário organizado de A a Z, permitindo uma consulta ágil e eficiente, ideal para profissionais e estudantes.

✓ Terminologia internacional – Inclusão de expressões consagradas em diferentes idiomas, facilitando a compreensão global da gastronomia.

✓ Referência indispensável – Um guia essencial para chefs, sommeliers, confeiteiros, bartenders e todos os apreciadores da alta gastronomia.

✓ Linguagem sofisticada e objetiva – Um equilíbrio entre precisão técnica e fluidez na leitura, tornando o aprendizado acessível sem perder a profundidade do conteúdo.

✓ Abreviaturas usadas

(**AF**) África – (**AL**) América Latina – (**AN**) Antártida – (**AS**) Ásia – (**EU**) Europa – (**NA**) América do Norte – (**OC**) Oceania – (**SA**) América do Sul.

(**DE**) Alemanha – (**ES**) Espanha – (**FR**) França – (**IT**) Itália – (**PT**) Portugal – (**UK**) Reino Unido – (**US**) Estados Unidos.

(**Alim**.) Alimentação – (**CiêC**.) Ciência Culinária – (**Cul**.) Culinária – (**Enol.**) Enologia – (**Equi**.) Equipamento – (**Gast**.) Gastronomia – (**Gest**.) Gestão – (**mic**.) Microrganismo – (**Pani**.) Panificação – (**sp**.) Espécie – (**Ute**.) Utensílio – (**v**.) Verbo.

“Esta obra não se limita a esclarecer termos e definições; ela também aprofunda o entendimento da gastronomia como um campo amplo, dinâmico e em constante evolução.”

Sumário

.

GASTRONOMIA (&) 9

A DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (A) 12

B DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (B) 87

C DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (C) 164

D DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (D) 335

E DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (E) 366

F DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (F) 412

G DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (G) 473

H DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (H) 516

I DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (I) 536

J DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (J) 551

K DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (K) 560

L DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (L) 576

M DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (M) 619

N DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (N) 732

O DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (O) 748

P DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (P) 764

Q DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (Q) 849

R DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (R) 861

S DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (S) 909

T DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (T) 982

U DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (U) 1030

V DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (V) 1037

W DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (W) 1066

X DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (X) 1072

Y DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (Y) 1075

Z DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (Z) 1080

Formação do CHEF de Cozinha 1088

Frases de Autores “GASTRONOMIA” 1094

Referência: 1104

Autor

A gastronomia é uma arte universal, uma linguagem que atravessa culturas e épocas, carregando consigo histórias, tradições e inovações. No entanto, para compreender verdadeiramente esse universo, é fundamental dominar sua terminologia. O Dicionário de Gastronomia nasce com o propósito de oferecer um repertório técnico abrangente, reunindo termos essenciais, definições precisas, siglas e tipologias que permeiam o dia a dia da culinária profissional e amadora.

Mais do que um glossário, esta obra é um convite à descoberta e ao aprofundamento do conhecimento gastronômico. Por meio de uma abordagem didática e objetiva, cada verbete foi cuidadosamente selecionado para proporcionar ao leitor uma visão clara e acessível dos conceitos apresentados.

Destinado a chefs, sommeliers, confeiteiros, estudantes e amantes da boa mesa, este dicionário se estabelece como uma referência indispensável, contribuindo para a valorização e a difusão do conhecimento gastronômico.

Dedicatória:

"A todos os apaixonados pela gastronomia, que transformam a arte culinária em uma experiência sensorial, cultural e intelectual."

"Cozinhar é muito mais do que preparar alimentos – é preservar histórias, criar conexões e despertar sensações."

Luis Falcão

Apresentação

A gastronomia evoluiu ao longo dos séculos, adaptando-se às mudanças culturais, tecnológicas e sociais. Em meio a essa constante transformação, consolidou-se um vocabulário técnico que define desde ingredientes e técnicas até utensílios e métodos de cocção. Compreender essa linguagem é essencial para quem deseja aprofundar-se no tema, seja no âmbito profissional ou no prazer de explorar novas possibilidades culinárias.

Este Dicionário de Gastronomia organiza de forma sistemática e detalhada os principais termos do meio, destacando suas origens, usos e variações regionais. Inclui um léxico de línguas estrangeiras compostas, reunindo expressões e termos técnicos amplamente utilizados na gastronomia internacional, preservando sua forma original e oferecendo ao leitor compreensão de seu significado, origem e aplicação. Além de servir como ferramenta prática para consulta, busca também oferecer um olhar histórico e geográfico sobre os elementos que compõem a riqueza da culinária mundial.

Estruturado em formato de glossário de A a Z, o livro permite uma navegação ágil e eficiente, facilitando o acesso à informação. A cada página, o leitor encontrará explicações precisas e contextualizadas, enriquecidas por curiosidades e referências históricas.

Prefácio

Mergulhar no universo da culinária é explorar um mundo repleto de sabores, texturas e, acima de tudo, de linguagem própria. A gastronomia é uma linguagem universal, mas como toda grande arte, ela possui sua própria terminologia, repleta de nuances que refletem a riqueza e complexidade da área culinária. Este dicionário é um guia eficaz para profissionais, estudantes e entusiastas da gastronomia que desejam aprofundar seu conhecimento sobre os termos técnicos do setor. Com um formato de glossário organizado de A a Z, a obra oferece definições precisas, explicações detalhadas e classificações sobre ingredientes, técnicas culinárias, utensílios, cortes, métodos de cocção e expressões utilizadas no meio gastronômico.

Ideal para consulta rápida, o Dicionário de Gastronomia se destaca como um recurso prático e compacto, permitindo que chefs, sommeliers, confeiteiros, bartenders e amantes da boa cozinha compreendam a terminologia com clareza e precisão.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL.
Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

Termos Técnicos do Meio Gastronômico
Compilação de A a Z

Glossário

GASTRONOMIA

A gastronomia é a arte e a ciência que transcendem o ato de se alimentar, unindo tradição, cultura e técnica na harmonização de sabores, texturas e aromas, elevando a experiência sensorial e intelectual, à expressão mais refinada do prazer culinário. Trata-se do estudo racional e sistemático de tudo o que se refere ao ser humano enquanto se alimenta, englobando tanto a cultura material quanto a imaterial. Mais do que simplesmente cozinhar ou consumir alimentos, a gastronomia é uma disciplina interdisciplinar que envolve arte, ciência e cultura. Ela investiga a relação complexa entre os seres humanos e a alimentação, considerando toda a cadeia produtiva, desde o cultivo e a seleção dos ingredientes até as técnicas de preparo, a apresentação e o consumo dos alimentos. Além disso, compreende os aspectos históricos, sociais, econômicos e artísticos que influenciam a experiência gastronômica.

O termo "gastronomia" surgiu no poema do livro Hedypatheia, de Arquéstrato, no século IV a.C., na Grécia, e foi popularizado no início do século XIX pelo poeta e gastrônomo francês Joseph Berchoux em seu livro Gastronomie ou l'Homme des Champs à Table, publicado em 1801. A palavra deriva do grego gastros (estômago) e nomos (lei ou regra), significando, literalmente, "as regras do estômago".

O conceito de gastronomia pode ser entendido como o estudo das interações entre o ser humano e a alimentação, abrangendo tanto a arte de preparar e saborear os alimentos quanto os aspectos culturais, históricos, sociais e técnicos relacionados à culinária. Dessa forma, a gastronomia é um campo multidisciplinar que considera desde a produção e seleção dos ingredientes até o impacto social e ambiental das práticas alimentares, englobando dimensões sensoriais, nutricionais e econômicas.

De acordo com o Ministério do Turismo do Brasil, a gastronomia é um dos principais atrativos turísticos do país, ao lado das artes visuais, cênicas, festividades e celebrações. A entidade destaca que a gastronomia é uma expressão cultural de um povo ou região, manifestada por meio de sua culinária típica, ingredientes locais, práticas alimentares e tradições gastronômicas. Assim, a gastronomia não apenas fortalece a identidade cultural de uma nação, mas também se configura como um importante fator de atração turística e desenvolvimento socioeconômico. Embora o Ministério do

Turismo do Brasil não forneça uma definição específica para o termo "gastronomia", reconhece-se amplamente que essa área engloba não apenas a culinária e as bebidas, mas também os materiais utilizados na alimentação e todos os aspectos culturais e sociais relacionados. Implicitamente, a gastronomia, para fins turísticos, é compreendida como um elemento essencial na valorização da identidade local e no incentivo ao turismo gastronômico.

A gastronomia é, portanto, um campo de estudo que examina as relações entre a alimentação, a cultura e a sociedade. Sua abordagem interdisciplinar envolve história, sociologia, nutrição, economia e tecnologia dos alimentos, entre outras áreas do conhecimento. A prática gastronômica é considerada uma arte que engloba não apenas o preparo e a degustação de pratos, mas também a escolha dos ingredientes, a harmonização de sabores e texturas, e a inovação na criação de novas receitas.

No contexto social, a gastronomia representa um espaço privilegiado para a compreensão dos processos de formação das culturas e sociedades, evidenciando suas diferenças e semelhanças. Os hábitos alimentares refletem identidades sociais, distinções culturais e conformações históricas, sendo moldados por diversos fatores, como disponibilidade de recursos, tradições regionais e influências externas.

Atualmente, a gastronomia vai além da experiência culinária e incorpora conceitos de inovação, sustentabilidade e globalização. Desde a alta gastronomia até a culinária popular, seu estudo abrange técnicas avançadas, harmonização de ingredientes e a experiência sensorial do alimento. Além disso, a gastronomia contemporânea se conecta a áreas como turismo, saúde, tecnologia e meio ambiente, promovendo tendências como a gastronomia molecular, a alimentação sustentável e a valorização da diversidade alimentar e das tradições regionais.

O livro Dicionário de Gastronomia: Termos Técnicos do Meio Gastronômico - Conceitos, Definições, Siglas & Tipologias oferece uma abordagem abrangente sobre os principais conceitos, terminologias e práticas da gastronomia. Nas páginas seguintes, o leitor encontrará uma rica compilação de definições que conectam teoria e prática, abrangendo aspectos técnicos, culturais e históricos dessa disciplina interdisciplinar.

A

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

A BCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

À, À LA, AU: (FR) São expressões de origem francesa amplamente utilizadas na gastronomia para descrever métodos de preparo ou estilos de pratos. "À" é uma preposição que pode sugerir o modo de preparo, como em "à moda de". "À la" refere-se a pratos preparados de acordo com uma receita ou tradição específica, como em "*à la française*". "Au" é uma combinação de "à" e o artigo definido "le", usado para indicar a presença de um ingrediente particular, como em "*au gratin*". Essas expressões são essenciais para a descrição de pratos na alta gastronomia.

À AMERICANA: Também conhecido como *buffet* ou *self-service*, é um tipo de serviço informal em que os próprios convidados se servem diretamente de uma mesa ou estação onde os alimentos são dispostos. Muito utilizado em eventos com grande número de pessoas, valoriza a praticidade, agilidade e menor demanda por pessoal de serviço. Na gastronomia, é comum em almoços corporativos, casamentos, festas e restaurantes por quilo.

À ANFITRIÃO: Não é um tipo de serviço formalizado como o à francesa ou à Inglesa, mas sim uma filosofia de atendimento que coloca o dono da casa ou do evento como peça central. Privilegiando a interação, o conforto e a hospitalidade, deixando de lado formalidades e protocolos rígidos. Ler Serviço à anfitrião

À BONNE FEMME: (FR) É uma expressão culinária francesa que denota um preparo simples e rústico, "à moda da casa" ou " à boa esposa", geralmente envolvendo ingredientes básicos como bacon, cebola, batata e cogumelos, frequentemente em molho cremoso. Sua origem camponesa está ligada à culinária doméstica tradicional francesa, preparados de forma simples, com ingredientes caseiros e com um toque reconfortante. Na gastronomia, representa a valorização da simplicidade e autenticidade na elaboração dos pratos.

À COCOTTE: (FR) Técnica clássica da culinária francesa que consiste em preparar alimentos na mini caçarola francesa chamada cocotte. O prato pode ser feito com ovos, creme de leite, e outros ingredientes. A técnica permite coccção uniforme e lenta, sendo aplicada em pratos como ovos cocotte, legumes assados ou carnes braseadas, resultando em preparações aromáticas, úmidas e de

textura macia. Na gastronomia, valoriza a apresentação individual e o cozimento controlado.

À DORÊ: (FR) É uma técnica de culinária que consiste em empanar alimentos e fritá-los em óleo quente até dourar. A expressão francesa "à dorê" significa "dourado" ou "tostado". Na gastronomia, é aplicado especialmente a peixes, frutos do mar e vegetais, valorizando o contraste entre crocância e maciez.

À FRANCESA: O serviço à francesa é considerado o mais requintado e formal. É ideal para eventos pequenos e exclusivos, como jantares de gala, recepções diplomáticas e ocasiões muito especiais que exigem sofisticação. Ler Serviço à Francesa

À GREGA: Termo culinário que designa preparações inspiradas na tradição grega, geralmente envolvendo arroz ou vegetais cozidos e servidos frios com ingredientes como ervilhas, cenoura, pimentão e às vezes frutas secas ou oleaginosas. Originado da influência mediterrânea, confere frescor, leveza e diversidade de texturas. Na gastronomia, é comum em saladas ou acompanhamentos, valorizando o equilíbrio entre sabor e apresentação colorida. Exemplo o “Arroz à grega” preparação brasileira inspirada na cozinha mediterrânea,

À INGLESA: Refere-se ao serviço à inglesa, uma opção elegante e formal, que pode ser direto ou indireto, combinando a sofisticação do serviço à francesa com um pouco mais de agilidade. Ler Serviço à Inglesa

À L'ALSACIENNE: (FR) Expressão culinária francesa que significa "à moda da Alsácia", aplicada a preparações típicas da região, frequentemente compostas por chucrute (repolho fermentado), salsichas, presunto e, ocasionalmente, carnes cozidas e batatas. Na gastronomia, caracteriza pratos rústicos e substanciosos, marcados por influências germânicas e técnicas de conservação tradicionais.

À L'AMÉRICAINE: (FR) Termo culinário francês que designa preparações à base de crustáceos, especialmente lagostas ou camarões, acompanhadas de molho elaborado com tomate, conhaque, vinho branco, ervas aromáticas e às vezes creme. Na gastronomia, esta técnica valoriza os sabores marinhos intensos, sendo típica da alta cozinha francesa.

À L’ANGLAISE: (FR) Termo francês que designa alimentos preparados “à maneira inglesa”, podendo referir-se a técnicas como empanar e

fritar, ferver ou pochar. Na gastronomia, destaca-se pela preparação simples e preservação dos sabores naturais dos ingredientes.

À L'ARGENTEUIL" (FR) Termo culinário francês que indica um prato acompanhado ou contendo aspargos, seja em purê, em pontas, no molho ou como guarnição. Aplica-se frequentemente a pratos "brancos", como ovos moles ou pochê, linguado ou frango pochê. Os aspargos de Argenteuil eram tradicionalmente cultivados sob a terra para que permanecessem brancos.

À LA BADOISE: (Cul.) Na culinária refere-se a preparações inspiradas na região de Baden, na Alemanha, conhecida por sua rica gastronomia. Não há uma receita única, mas sim uma variedade de pratos que incorporam ingredientes e técnicas tradicionais da região. A cozinha de Baden é caracterizada pelo uso de produtos frescos e sazonais, como aspargos, cogumelos, frutas e carnes de caça.

À LA BELLE MEUNIÈRE: (Cul.) Preparação tradicional da culinária francesa, em que o peixe, geralmente robalo ou linguado, é passado na farinha e frito na manteiga até dourar. Após a fritura, é regado com uma mistura de manteiga derretida, suco de limão e salsinha picada. A origem do prato remonta à técnica usada pelos moleiros (meuniers) na França, que cozinhavam peixe de forma simples, mas saborosa. Na gastronomia, é apreciado pela combinação de texturas crocantes e sabores frescos e delicados.

À LA BERCY: (Cul.) Define um método de preparação clássico da culinária francesa, caracterizado por um molho à base de vinho branco seco, manteiga, chalotas picadas e salsa. Sua "preparação" envolve refogar as chalotas na manteiga, deglaçar com vinho branco, reduzir e emulsionar com mais manteiga e salsa. A "origem" remonta ao restaurante Le Grand Véfour, localizado na Rue de la Bourse, antiga Rue de Bercy, em Paris, no século XIX. Na gastronomia, este método é aplicado principalmente a peixes grelhados ou pochê, conferindo um sabor rico e aromático.

À LA BLEU: (Cul.) Termo culinário francês que se refere a uma preparação de peixes, especialmente a truta, onde o peixe fresco é rapidamente cozido em um caldo fervente acidificado com vinagre, o que confere à pele uma tonalidade azulada. Sua origem está ligada à tradição de cozinhar peixes frescos de rio imediatamente após a captura. Na gastronomia, essa técnica preserva a delicadeza e o sabor do peixe, sendo servido com acompanhamentos simples para realçar sua frescura.

À LA BOLONHESA: (IT) refere-se a um molho de carne clássico da culinária italiana, originário de Bolonha, caracterizado por um cozimento lento de carne moída (geralmente bovina), vegetais (cebola, cenoura, aipo), tomate e, por vezes, vinho e leite ou creme. O preparo envolve refogar os ingredientes e cozinhar em fogo baixo por um longo período para desenvolver os sabores. Na gastronomia, é um molho versátil, tradicionalmente servido com tagliatelle, mas também utilizado em lasanhas e outros pratos de massa.

À LA BORDELAISE: (Cul.) Termo da culinária clássica francesa que designa preparações acompanhadas de molho à base de vinho tinto, típico da região de Bordeaux, França. Composto por vinho tinto, tutano, cebolinha e molho demi-glace, o molho bordelaise realça o sabor de carnes, peixes e outras proteínas. É aplicado em diversos pratos, conferindo sabor intenso e textura aveludada, sendo elemento central na gastronomia bordalesa.

À LA BOURGUIGNONNE: (Cul.) É um método clássico da culinária francesa, originário da região da Borgonha, que caracteriza preparações de carne (frequentemente bovina, como no Boeuf Bourguignon) cozidas lentamente em vinho tinto da Borgonha, juntamente com bacon defumado, cebolas pequenas e cogumelos. Na gastronomia, confere aos pratos um sabor rico, profundo e terroso, sendo um exemplo emblemático da cozinha regional francesa que valoriza a cocção lenta e a integração de ingredientes locais.

À LA CARTE: (FR) Termo francês que significa "de acordo com o cardápio", utilizado para descrever um serviço em que o cliente seleciona individualmente os pratos que deseja consumir, ao contrário de menus fixos ou refeições pré-determinadas. Na gastronomia, permite maior personalização do pedido e flexibilidade na escolha de entradas, pratos principais, acompanhamentos e sobremesas.

À LA COQUE: (FR) Termo utilizado para o famoso ovo quente, no qual o ovo é preparado em água fervente por cerca de 3 minutos. Expressão francesa que significa "cozido à gema mole"

À LA KING: (Cul.) Preparação clássica de origem norte-americana, composta por pedaços de carne, geralmente frango, envoltos em um molho cremoso à base de manteiga, creme de leite, caldo e pimentões, podendo incluir cogumelos. A técnica envolve saltear os ingredientes e finalizar com um molho espesso e aromático. Na

gastronomia, é apreciada por sua textura aveludada e sabor rico, sendo tradicionalmente servida com arroz, massas ou torradas.

À LA MARINIÈRE: (FR) Marinière (à la) Método clássico francês de preparo de frutos do mar, especialmente mexilhões, cozidos em vinho branco com cebolas e ervas aromáticas. De origem francesa, destaca-se por realçar o frescor e o sabor marítimo dos ingredientes. Na gastronomia, é valorizado pela simplicidade e pelo equilíbrio entre acidez e aromas frescos.

À LA MODE: (FR) Expressão francesa que significa "ao estilo" ou "à moda", utilizada para descrever pratos preparados ou servidos de acordo com uma tradição específica. Na gastronomia, "à moda de" ou "no estilo de", pode se referir a um prato preparado de uma maneira específica ou com acompanhamentos particulares que estão em voga ou gosto vigente.

À LA NIÇOISE: (FR) Expressão que significa "à moda de Nice" (cidade da Riviera Francesa), referindo-se à preparação de pratos quentes ou frios que contêm tomates picados e salteados em azeite de oliva com alho, alcaparras, anchovas e azeitonas pretas.

À LA PROVENÇALE: (FR) É uma expressão francesa “Le style provençal, à moda da Provence” que se refere a pratos típicos da região da Provença, no sul da França. Estes pratos são geralmente preparados com azeite de oliva, alho e ervas da Provença. (ler: Ervas da Provença)

À MILANESA: (Cul.) Método de empanamento originado na região de Milão, Itália, que consiste em envolver alimentos em farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca antes da fritura. Na gastronomia, essa técnica cria uma crosta crocante e dourada, preservando a suculência interna e valorizando textura e sabor. Ler Empanar

À NEWBURG: (US) Termo culinário que designa preparações finalizadas com um molho rico e cremoso à base de manteiga, creme de leite, gemas e conhaque ou vinho fortificado. Tradicionalmente associado a frutos do mar, especialmente lagosta, camarão ou vieiras, o estilo “à Newburg” confere textura aveludada e sabor marcante. A origem do termo remonta ao século XIX, nos Estados Unidos, mais precisamente no restaurante Delmonico’s, em Nova York. Na gastronomia clássica, esse método é valorizado pela sofisticação e pelo caráter indulgente do molho.

À THÉRMIDOR: (FR) Técnica clássica da culinária francesa aplicada principalmente à lagosta, na qual a carne é retirada da casca, cortada e envolvida em um molho cremoso à base de molho béchamel ou velouté, mostarda, gemas e, frequentemente, vinho branco ou conhaque. A preparação é então devolvida à carapaça, polvilhada com queijo ralado (geralmente gruyère ou parmesão) e gratinada. Apresenta sabor rico, textura cremosa e acabamento dourado, sendo um prato sofisticado e emblemático da alta gastronomia

ABAFAR: (Cul.) Técnica de cocção em que o alimento é cozido lentamente, em fogo brando, com pouca ou nenhuma adição de líquido. Colocado em panela tampada e untada, cozinha nos próprios sucos liberados, preservando sabor, aroma e nutrientes. É comum no preparo de legumes, carnes e arroz, proporcionando textura macia e sabor concentrado.

ABALONE: (sp.) É um molusco gastrópode marinho, apreciado tanto por sua carne quanto por sua concha iridescente. Na gastronomia, a carne do abalone é considerada uma iguaria, valorizada por sua textura macia e sabor delicado, sendo preparada de diversas formas, como grelhada, frita ou em sopas. Devido à sua raridade e ao lento crescimento, o abalone é um ingrediente de alto custo, frequentemente associado à culinária de luxo e à alta gastronomia.

ABARÁ: É um prato "bolinho" tradicional da culinária afro-brasileira, originário da Bahia. Consiste em uma massa de feijão-fradinho, cebola, sal e temperos, envolvida em folhas de bananeira e cozida no vapor. Na gastronomia, o abará é comumente servido como petisco ou acompanhamento, sendo um alimento simbólico nas festas e celebrações da cultura afro-brasileira.

ABATEDOR DE TEMPERATURA: (Equi.) Equipamento utilizado para resfriar rapidamente alimentos quentes, reduzindo a temperatura de forma segura e evitando a proliferação de microrganismos. Na gastronomia, é essencial para a conservação de pratos preparados antecipadamente, mantendo sua qualidade e segurança alimentar, especialmente na produção de alimentos congelados e na alta gastronomia.

ABATUMADO: (Cul.) Termo da culinária que se referem a massas de bolos, pães ou biscoitos que não cresceram adequadamente, devido a fermentação insuficiente, excesso de umidade ou batimento inadequado, resultando em textura densa, pesada, compacta e aparência de malcozida “indesejável”. Abetumado, derivada de

abetumar (“vedar com betume”), é a forma original e histórica, remetendo à ideia de compactação; abatumado é uma variação consagrada, amplamente utilizada no Brasil no contexto culinário. Ambas as formas são corretas e aceitas pelos dicionários. Na gastronomia, refere-se a falhas no processo de preparo, resultando em uma textura indesejável e insatisfatória no produto final. sentido figurado, “abetumado” que se mostra pesaroso, triste, taciturno.

ABBACCHIO: (IT) É um termo italiano que se refere a um cordeiro jovem, tipicamente um cordeiro de leite, que ainda não foi desmamado.

ABERTURA DE EMPREENDIMENTO: (Gest.) Processo de estruturar e lançar um novo negócio, que envolve etapas como concepção da ideia, planejamento estratégico, análise de mercado, alocação de recursos financeiros e humanos, além do cumprimento das exigências legais necessárias para transformar a visão em realidade comercial. De acordo com Drucker (1986), a abertura de um empreendimento é um processo sistemático de inovação, cujo sucesso não depende apenas da ideia inicial, mas da aplicação de disciplina gerencial para identificar oportunidades, organizar recursos de forma eficaz e transformar mudanças em resultados lucrativos. Na Gastronomia: a abertura de um empreendimento envolve desde a definição do conceito do restaurante, bar ou café, até a escolha do público-alvo, localização, fornecedores, estrutura da cozinha e do salão, contratação e treinamento de equipe. O sucesso depende do alinhamento entre identidade gastronômica, gestão eficiente e experiência oferecida ao cliente.

ABOYEUR: (FR) Termo francês que designa o profissional responsável por coordenar a comunicação entre a cozinha e o salão em restaurantes de grande porte. Atua como intermediário entre o chef de cozinha e os garçons, anunciando os pedidos à equipe “comandas” em voz alta ("aboyer" significa "latir" em francês), organizando a ordem de saída dos pratos e garantindo que os pedidos sejam servidos corretamente e no tempo adequado. Essencial na brigada de cozinha clássica, assegura fluidez e sincronização no serviço.

ABRESI: (Gast.) Associação Brasileira das Entidades e Empresas de Gastronomia, Hospedagem e Turismo, fundada em 9 de fevereiro de 1988 com o objetivo de representar, em todo o território nacional, os setores de Restaurantes, Bares e Similares, além das áreas relacionadas ao Turismo e à Hospitalidade. Trata-se de uma entidade

civil sem fins lucrativos, que reúne sindicatos e associações civis desses segmentos econômicos.

ABSINTHE: (EU) Bebida alcoólica destilada, com alto teor alcoólico (45% a 74% ABV), originária da Suíça e da França. Feita a partir de ervas, principalmente Artemisia absinthium (losna), anis verde e funcho, possui sabor característico de anis e uma cor verde natural, embora também possa ser incolor. O absinthe, também conhecido como *absinto* ou "fada verde", é associado aos poetas Arthur Rimbaud e Charles Baudelaire, que trataram da bebida em suas obras, especialmente em relação à sua mística e efeitos psicoativos. Na gastronomia, é valorizada pelo seu sabor amargo e complexo, sendo consumida principalmente em coquetéis ou de forma tradicional, diluída com água e açúcar, em um ritual específico que destaca suas qualidades aromáticas e gustativas.

ABSINTO: Bebida destilada à base de anis e outras ervas. Ler absinthe

ABSORÇÃO: (CiêC.) Processo físico-químico pelo qual substâncias, como líquidos, gases ou nutrientes, penetram e se incorporam em outra matéria ou meio, seja por difusão ou interação molecular. Na culinária, refere-se à capacidade de ingredientes absorverem líquidos, gorduras ou sabores durante o preparo. Na gastronomia, influencia texturas, umidade e intensificação de aromas nos alimentos.

ABURA-AGUÊ: (AS) Tofu frito da culinária japonesa, preparado a partir de finas fatias de tofu que são fritas até adquirirem textura levemente crocante por fora e macia por dentro. Versátil, é utilizado em preparações como inarizushi, nishime, missoshiru (sopa de missô) e udon, absorvendo bem caldos e temperos. Rico em proteínas, é um ingrediente comum na cozinha vegetariana japonesa.

ABV: (CiêC.) Significa "Alcohol by Volume" (Álcool por Volume, em português). É uma medida do teor alcoólico de uma bebida, expressa como a porcentagem de álcool etílico presente no volume total da bebida.

ACABAMENTO: (Cul.) O termo "acabamento" refere-se ao ato de finalizar, aperfeiçoar ou dar os retoques finais em algo, garantindo sua apresentação ou funcionalidade ideais. Pode ser aplicado a diversas áreas, como construção, design, moda e até gastronomia, representando a fase final de um processo para alcançar um

resultado refinado e completo. Na gastronomia, refere-se aos ajustes finais no prato, como equilíbrio de sabores, texturas e apresentação. Isso inclui a adição de temperos, decoração, redução de molhos e controle da temperatura, assegurando máxima qualidade sensorial e visual antes de ser servido. (Enologia) A impressão de texturas e sabores que se prolongam na boca após engolir o vinho.

ACÁCIA COLEI: (sp.) É uma espécie arbustiva comestível pertencente ao gênero Acácia, da família *Fabaceae*, originária da Austrália. Produz sementes nutritivas utilizadas tradicionalmente por povos indígenas. Na gastronomia, suas sementes podem ser moídas e empregadas como farinha rica em proteínas e fibras, valorizadas em preparações sustentáveis e funcionais.

ACÁCIA SENEGAL: (sp.) É uma espécie arbórea comestível do gênero Acácia, pertencente à família *Fabaceae*, nativa da região do Sahel, na África. Produz a goma arábica, uma exsudação rica em polissacarídeos. Na gastronomia, a goma é utilizada como estabilizante, emulsificante e agente de textura em produtos como balas, sorvetes e bebidas.

AÇAÍ: (sp.) Fruto da palmeira *Euterpe oleracea*, do gênero Euterpe e da família *Arecaceae*, originário da região amazônica da América do Sul, especialmente Brasil, Peru e Colômbia. Rico em antioxidantes, fibras, vitaminas e minerais, é consumido na forma de polpa, suco, sorvetes e bowls, apresentando sabor levemente adocicado e textura cremosa. Na gastronomia, é valorizado tanto em preparações doces quanto em pratos salgados, sendo tradicionalmente servido gelado ou batido com outros ingredientes, e popularizado como alimento funcional e energético

AÇAÍ NA TIGELA: (Cul.) Preparação gelada feita com polpa de açaí batida, combinada com frutas e granola. Originária da região amazônica, na culinária é servida como refeição leve ou lanche. Na gastronomia, simboliza a valorização dos ingredientes nativos.

ACAMAR: (PT) Termo utilizado na culinária portuguesa que significa dispor alimentos em camadas uniformes, sobrepondo-os de forma organizada. A técnica é empregada em preparações como bacalhau à Brás, empadões, lasanhas e outras receitas em que a montagem em camadas contribui para a apresentação e equilíbrio de sabores.

ACANTHAMOEBA: (mic.) Protozoário de vida livre presente em água, solo e ar, capaz de contaminar água utilizada na indústria alimentícia.

Embora raro, representa risco em ambientes com falhas de tratamento hídrico. Na gastronomia, a utilização de água potável é uma exigência para garantir a segurança dos alimentos.

ACARAJÉ: Bolinho frito de massa de feijão-fradinho, cebola e sal, que é uma especialidade da culinária afro-brasileira. É uma iguaria popular, especialmente na Bahia, e tem um profundo valor histórico e cultural.

ACELGA: (sp.) Hortaliça folhosa (*Beta vulgaris subsp. cicla*), da família *Amaranthaceae*, de origem mediterrânea. Caracteriza-se por folhas largas e talos espessos, brancos ou coloridos. Na culinária, apresenta sabor levemente amargo e textura macia, sendo consumida crua em saladas ou cozida em refogados, sopas e pratos quentes, aproveitando-se tanto folhas quanto talos.

ACÉM: (Cul.) Corte bovino retirado da parte dianteira do animal, localizado entre o pescoço e o ombro. Na gastronomia, é apreciado por sua textura firme e sabor acentuado, sendo ideal para preparações como cozidos, ensopados, carne de panela e picadinhos, devido à sua suculência e versatilidade.

ACEPIPE: (AS) 1. Termo gastronômico que designa um aperitivo ou petisco, com o objetivo de estimular o apetite. Tem origem no árabe "az-zebíb", que significa "passa de uva". 2. Pratos delicados geralmente servidos como entrada para estimular o apetite antes da refeição principal. No português, o termo refere-se a petiscos ou aperitivos que podem ser simples ou elaborados, frios ou quentes, valorizando sabores intensos e apresentação cuidadosa, que podem incluir itens como queijos, embutidos, frutos do mar e outras iguarias sofisticadas. Na gastronomia, acepipes desempenham papel fundamental na experiência sensorial, preparando o paladar para os pratos seguintes.

ACESSULFAME-K: (CiêC.) Adoçante artificial não calórico, cerca de 200 vezes mais doce que o açúcar, utilizado para substituir o açúcar em produtos alimentícios e bebidas. Estável a altas temperaturas, é frequentemente usado em produtos de panificação, bebidas e doces, sem afetar o sabor ou a textura dos alimentos. Na gastronomia, o acesulfame-K (ou acesulfame de potássio) é encontrado em refrigerantes dietéticos, gomas de mascar e doces sem açúcar. Exemplos incluem refrigerante sem calorias, bolos diet e chicletes sem açúcar.

ACETO: (IT) Palavra de origem italiana que significa "vinagre". Na gastronomia, refere-se a produtos fermentados a partir de vinho ou outros ingredientes, como o aceto balsâmico, valorizado por seu sabor agridoce e textura encorpada, utilizado para temperar saladas, marinadas, molhos e finalizações de pratos.

ACETO BALSÂMICO: Vinagre elaborado a partir de uvas maduras, envelhecido em barris de carvalho, ideal para temperar carnes, aves e peixes.

ACHIOTE: (Alim.) Nome dado às sementes do urucuzeiro (*Bixa orellana*), amplamente utilizadas na culinária latino-americana e caribenha. Na gastronomia, é empregado como corante natural e condimento, conferindo coloração avermelhada e leve sabor terroso a pratos como marinadas, molhos e carnes. Ler Urucum.

ACIDENTE DE TRABALHO: (Gast.) É o evento inesperado que ocorre durante a execução de atividades laborais, resultando em lesão física, perturbação funcional ou incapacidade temporária ou permanente para o trabalho. **Conceito**: é o que ocorre pelo exercício do trabalho a serviço da empresa, empregador doméstico ou dos segurados previdenciários, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause morte, perda ou redução, permanente ou temporária, da capacidade para o trabalho. Na **gastronomia**, refere-se aos incidentes comuns em cozinhas profissionais, como cortes, queimaduras e quedas, que demandam práticas rigorosas de segurança e treinamento para minimizar riscos e preservar a integridade dos trabalhadores. **Consideram-se** acidente de trabalho as doenças profissionais, produzidas ou desencadeadas pelo exercício de atividades específicas, e as doenças do trabalho, adquiridas em função das condições especiais do ambiente laboral, ambas listadas pelo Ministério da Previdência Social, incluindo exemplos como LER, perda auditiva, siderose, alergias respiratórias e estresse, que afetam diretamente a capacidade para o trabalho. **Equiparam-se** ao acidente de trabalho os eventos que, embora não sejam causa única, contribuam para morte, incapacidade ou lesão do segurado, bem como acidentes ocorridos no local e horário de trabalho por agressão, imprudência, força maior ou atos de terceiros. Incluem-se também doenças decorrentes de contaminação acidental e acidentes fora do local ou horário laboral, desde que relacionados à execução de ordens, serviços prestados à empresa, viagens a serviço ou trajetos entre residência e trabalho. Períodos de refeição, descanso

ou necessidades fisiológicas no ambiente laboral são igualmente considerados como exercício do trabalho. Ler -Aposentadoria por invalidez - Auxílio-doença - Causas e motivos de Acidentes Laborais - Estabilidade Provisória.

ACIDEZ: (CiêC.) Característica de um alimento ou bebida que apresenta sabor ácido, decorrente da presença de ácidos orgânicos, como cítrico, acético ou málico. Em termos químicos, acidez refere-se à concentração de íons de hidrogênio (H+) em uma solução, resultando em um pH menor que 7. Na gastronomia, a acidez é um atributo sensorial fundamental, conferindo um sabor azedo ou ácido a alimentos e bebidas, influenciando o equilíbrio gustativo e a percepção de frescor. Na enologia, a acidez refere-se à presença de ácidos naturais no vinho, como o ácido tartárico, málico e cítrico, que contribuem para o frescor, equilíbrio e preservação da bebida.

ACIDIFICANTE: (CiêC.) Substância utilizada para aumentar a acidez de alimentos e bebidas, ajustando o pH e realçando o sabor. Na gastronomia e na indústria alimentícia, é empregado para conferir frescor, conservar produtos e equilibrar o perfil sensorial, sendo comum em bebidas, molhos e produtos enlatados.

ACIDIFICAR: (CiêC.) Técnica culinária que consiste em adicionar substâncias ácidas, como vinagre, suco de limão ou ácido cítrico, a um líquido, geralmente água. Utilizada para ajustar o pH, realçar sabores, conservar alimentos, evitar escurecimento de frutas e vegetais, ou modificar a textura em processos como marinadas e cozimento.

ÁCIDO: (CiêC.) Em química, um ácido é uma substância que doa íons de hidrogênio (H+) ou aceita elétrons, diminuindo o pH de uma solução. Na gastronomia, os ácidos desempenham um papel crucial no sabor, conferindo uma sensação azeda ou ácida, e também atuam na conservação de alimentos, inibindo o crescimento microbiano.

ÁCIDO ACÉTICO: É um composto orgânico de fórmula química CH_3COOH, pertencente ao grupo dos ácidos carboxílicos, caracterizado por sabor ácido e aroma pungente. Forma-se pela oxidação do álcool etílico ou por processos fermentativos em alimentos e bebidas, como pães e cerveja, sendo reconhecido como o principal componente do vinagre. (CiêC.) Na ciência dos alimentos, é o responsável pelo sabor e aroma do vinagre, atuando como acidulante e conservante que contribui para a preservação de alimentos, especialmente em conservas e marinadas. (Pani.) Na

panificação, é produzido durante a fermentação natural, conferindo o aroma levemente etílico das massas, além de acidez, sabor marcante e capacidade de conservação, características valorizadas em pães rústicos e produtos fermentados. Na gastronomia, o ácido acético é apreciado por intensificar sabores, realçar a acidez e garantir identidade sensorial, sendo amplamente utilizado em conservas, marinadas e preparações fermentadas.

ÁCIDO ARAQUIDÔNICO: (CiêC.) Ácido graxo ômega-6 poli-insaturado com fórmula molecular $C_{20}H_{32}O_2$, o ácido araquidônico desempenha um papel crucial em diversas funções biológicas, como a produção de eicosanoides. Encontrado em óleos vegetais e em gorduras animais, é sintetizado a partir do ácido linoleico. Na gastronomia, embora seu uso direto não seja comum, ele é um componente importante de gorduras presentes em carnes vermelhas e óleos vegetais. Exemplos incluem carnes vermelhas, óleos vegetais e alimentos processados com gorduras animais.

ÁCIDO ASCÓRBICO: (CiêC.) Micronutriente antioxidante essencial para o corpo humano. (vitamina C) Composto orgânico com propriedades antioxidantes, essencial para a saúde humana. Na gastronomia, é utilizado como conservante natural, prevenindo a oxidação e o escurecimento de frutas e vegetais, além de realçar sabores e enriquecer o valor nutricional dos alimentos. Frutas como goiaba, kiwi, acerola e laranja também são excelentes fontes de ácido ascórbico.

ÁCIDO BUTÍRICO: (CiêC.) Ácido graxo de cadeia curta com fórmula molecular $C_4H_8O_2$, o ácido butírico é produzido pela fermentação bacteriana de fibras alimentares no intestino e encontrado em produtos lácteos e manteiga. Ele possui propriedades benéficas para a saúde intestinal e é utilizado na produção de sabores e aromas. Na gastronomia, é responsável por características de sabor e aroma em queijos e manteiga. Exemplos incluem o sabor característico de queijos maturados, o uso em manteigas aromatizadas e o impacto no sabor de iogurtes fermentados.

ÁCIDO CÍTRICO: (CiêC.) Ácido orgânico tricarboxílico encontrado em frutas cítricas, como limões e laranjas, com fórmula molecular ($C_6H_8O_7$). Na gastronomia, é utilizado como acidulante, conservante e realçador de sabor, além de atuar como antioxidante e regulador de pH em uma variedade de produtos alimentícios, como bebidas, refrigerantes, doces, geleias e produtos em conserva.

ÁCIDO ESTEÁRICO: (CiêC.) Ácido graxo saturado com fórmula molecular $C_{18}H_{36}O_2$, o ácido esteárico é encontrado em gorduras animais e vegetais, como manteiga de cacau e sebo. Ele é produzido por saponificação de triglicerídeos e é utilizado em processos industriais de fabricação de sabões e cosméticos. Na gastronomia, o ácido esteárico é empregado na produção de chocolates e em preparações que exigem estabilização de gordura. Exemplos incluem a utilização em chocolates finos, cobertura de confeitaria e emulsificação em molhos.

ÁCIDO FÓLICO: (CiêC.) É uma vitamina hidrossolúvel essencial para a síntese de DNA e a formação de células sanguíneas. (vitamina B9) Na gastronomia, é encontrado em alimentos como vegetais de folhas verdes, leguminosas e frutas cítricas, sendo fundamental para a saúde celular e o desenvolvimento fetal.

ÁCIDO GAMA-AMINOBUTÍRICO: (CiêC.) Conhecido pela sigla inglesa Gaba (Gamma-AminoButyric Acid). É um Neurotransmissor inibitório derivado do ácido glutâmico, regula a excitabilidade neural e está associado à redução da ansiedade. Presente em alimentos como kimchi, chá verde e arroz germinado, não possui aplicação direta como ingrediente, mas sua presença é relevante em preparações que promovem o bem-estar e o equilíbrio do humor.

ÁCIDO GLUTÂMICO: (CiêC.) É um aminoácido não essencial que atua como neurotransmissor excitatório que estimula os neurônios do sistema nervoso central. com fórmula molecular ($C_5H_9NO_4$). Na gastronomia, é amplamente utilizado como realçador de sabor, especialmente na forma de glutamato monossódico (MSG), para intensificar o umami, um dos cinco gostos básicos. Este aminoácido é encontrado naturalmente em alimentos como queijos, tomates e cogumelos.

ÁCIDO GRAXO ÔMEGA-3: (CiêC.) É um ácido graxo poli-insaturado essencial, conhecido por seus benefícios à saúde cardiovascular, redução da inflamação e melhoria da função cerebral. Na gastronomia, é encontrado principalmente em peixes gordurosos como salmão, sardinha e atum, além de sementes de chia, linhaça e nozes, sendo utilizado para enriquecer preparações com suas propriedades nutritivas.

ÁCIDO LÁTICO: (CiêC.) Ácido orgânico produzido naturalmente durante a fermentação láctica, sendo responsável pelo sabor ácido de alimentos como iogurtes e chucrutes. Ele desempenha um papel

importante em processos metabólicos e na regulação do pH. Na gastronomia, é utilizado como conservante, acidulante e realçador de sabor, além de desempenhar um papel fundamental na produção de alimentos fermentados, conferindo-lhes características sensoriais distintas.

ÁCIDO LÁURICO: (CiêC.) Ácido graxo saturado com fórmula molecular $C_{12}H_{24}O_2$, o ácido láurico é encontrado principalmente no óleo de coco e no óleo de palma. Ele é utilizado na fabricação de sabões, cosméticos e também possui propriedades antimicrobianas. Na gastronomia, o ácido láurico contribui para a textura e estabilidade de produtos alimentícios. Exemplos incluem seu uso em chocolates, em produtos de panificação e em preparações com óleo de coco, como doces e bolos.

ÁCIDO LINOLEICO: (CiêC.) É um ácido graxo poli-insaturado essencial da família ômega-6, com fórmula molecular $C_{18}H_{32}O_2$, que o organismo humano não sintetiza e deve ser obtido por meio da dieta. Pertence ao gênero dos lipídios e está presente em óleos vegetais, sementes e nozes. Na gastronomia, é utilizado em preparações com óleo de girassol (frituras leves), nozes (acréscimo de sabor e valor nutricional) e em emulsões como molhos à base de óleo vegetal, contribuindo para textura e valor funcional.

ÁCIDO LINOLÊNICO: (CiêC.) É um ácido graxo poli-insaturado essencial da família ômega-3, com fórmula molecular $C_{18}H_{30}O_2$, indispensável à manutenção das funções celulares e obtido exclusivamente pela alimentação. Pertence ao gênero dos lipídios e está presente em sementes de linhaça, chia e óleos vegetais. Na gastronomia, é aplicado em preparações com óleo de linhaça (finalização de pratos), sementes de chia (sobremesas e smoothies) e em saladas com azeite de perilla, agregando valor nutricional e propriedades anti-inflamatórias.

ÁCIDO MÁLICO: (CiêC.) Ácido dicarboxílico orgânico encontrado em muitas frutas, especialmente maçãs, e é um intermediário no ciclo de Krebs “sob a forma cristalina, transparentes ou incolores”. Com formula molecular ($C_4H_6O_5$). Ele contribui para o sabor ácido de certos alimentos e influencia a percepção da acidez. Na gastronomia, o ácido málico é utilizado como acidulante em bebidas, doces e produtos de panificação, além de ser empregado para realçar o sabor frutado e equilibrar a doçura em diversas preparações.

ÁCIDO OLEICO: (CiêC.) É um ácido graxo monoinsaturado, pertencente ao grupo dos ácidos graxos ômega-9, com fórmula molecular ($C_{18}H_{34}O_2$). É amplamente encontrado em óleos vegetais, como o azeite de oliva, e resulta da reação de desidrogenação de ácidos graxos insaturados. Na gastronomia, o ácido oleico confere propriedades benéficas à saúde cardiovascular e é utilizado para temperar saladas (azeite de oliva), em preparações de molhos (maionese caseira) e para frituras em temperatura moderada (óleo de canola).

ÁCIDO OXÁLICO: (CiêC.) Composto orgânico natural presente em hortaliças como espinafre, acelga e ruibarbo, o ácido oxálico ($C_2H_2O_4$) atua como fator antinutricional ao formar sais insolúveis com minerais, como o cálcio. Pode ser reduzido por fervura, escaldamento ou descarte da água de cocção, métodos que minimizam sua presença nos alimentos. Na gastronomia, seu controle é essencial para garantir a absorção de nutrientes em preparações vegetais. Exemplos: escaldar espinafre antes de saltear, ferver acelga para recheios e limitar o uso de ruibarbo cru em sobremesas.

ÁCIDO PALMÍTICO: (CiêC.) Ácido graxo saturado com fórmula molecular $C_{16}H_{32}O_2$, o ácido palmítico é encontrado principalmente no óleo de palma e em gordura animal. Produzido por processos de esterificação de ácidos graxos, é amplamente utilizado na indústria alimentícia e cosmética. Na gastronomia, é usado como estabilizante e para conferir textura a produtos processados. Exemplos incluem sua presença em margarinas, biscoitos e chocolates industrializados.

ÁCIDO PERACÉTICO (PAA): (CiêC.) O ácido peracético, ou ácido peroxiacético (CH_3CO_3H), é um composto orgânico resultante da reação entre ácido acético e peróxido de hidrogênio. Atua como sanitizante de amplo espectro, eficaz contra bactérias, vírus, fungos e esporos, provocando a ruptura da membrana celular por oxidação. Na indústria alimentícia, é amplamente utilizado na desinfecção de superfícies e equipamentos, especialmente em ambientes frios (~4 °C), devido à sua alta eficácia e baixa corrosividade. É considerado ambientalmente seguro, pois se decompõe em subprodutos inofensivos como ácido acético, oxigênio e água, minimizando riscos à saúde humana e ao meio ambiente.

ÁCIDO TÂNICO: (CiêC.) É um tipo específico de tanino hidrolisável, composto por unidades de ácido gálico ligadas à glicose, com

fórmula aproximada $C_{76}H_{52}O_{46}$. Possui propriedades adstringentes, antioxidantes e antimicrobianas. O conceito central é o de um composto natural com aplicações diversas, desde a indústria até a culinária. Na gastronomia, é utilizado para clarificação de vinhos, realce da adstringência em chás e conservação de frutas secas, promovendo estabilidade e prolongando a vida útil.

ÁCIDO TARTÁRICO: (CiêC.) Ácido dicarboxílico orgânico encontrado em diversas plantas, especialmente uvas, e é um subproduto da fermentação do vinho. Com formula ($C_4H_6O_6$). Ele atua como acidulante, antioxidante e sequestrante. Na gastronomia, o ácido tartárico é utilizado para conferir acidez e sabor a alimentos e bebidas, como vinhos, sucos e produtos de panificação, além de estabilizar claras de ovo e auxiliar na formação de merengues.

ACIDULANTES: (CiêC.) São substâncias utilizadas para conferir acidez a alimentos e bebidas, regulando o pH e aprimorando o sabor. Na gastronomia, são empregadas para intensificar o gosto ácido, equilibrar o paladar de preparações culinárias, atuar como conservantes, melhorar a textura, inibir o crescimento de microrganismos e prolongar a vida útil dos produtos, como em doces, refrigerantes e conservas.

ACINI DI PEPE: (IT) É um tipo de massa italiana, cujo nome significa "sementes de pimenta" em italiano, devido ao seu formato pequeno e arredondado. É utilizada em diversas preparações culinárias, como sopas, saladas e acompanhamentos.

ACIONISTAS: (Gest.) São os proprietários de empresas de capital aberto, detentores de ações que conferem direitos sobre lucros, ativos e participação em decisões estratégicas. Segundo Drucker (2012), embora sejam essenciais, a gestão deve ir além do lucro para acionistas, garantindo a sustentabilidade do negócio e a criação de valor para todos os stakeholders. Na gastronomia, acionistas de redes de restaurantes buscam retorno financeiro e expansão estratégica, exigindo que chefs e gestores equilibrem metas de rentabilidade com qualidade culinária e reputação da marca.

ACRILAMIDA: (CiêC.) Composto químico que normalmente se forma nos alimentos ricos em amido quando são cozinhados, fritos ou assados a altas temperaturas (120-150 °C). Ela resulta da reação entre açúcares e o aminoácido asparagina, que ocorre durante processos de aquecimento intenso. Na gastronomia, está presente em alimentos como batatas fritas, pães tostados e café. Embora não seja

um ingrediente desejado, a sua formação deve ser considerada para reduzir os riscos à saúde associados ao consumo excessivo dessa substância.

ACTINA: (CiêC.) Proteína fundamental do citoesqueleto celular, envolvida na contração muscular e na manutenção da estrutura celular. Na gastronomia, está presente nas fibras musculares das carnes, influenciando sua textura e maciez após o cozimento.

AÇÚCAR: (Alim.) É um termo genérico para carboidratos simples, principalmente a sacarose, embora também possa incluir glicose, frutose e lactose. Compreende um grupo de carboidratos cristalizados comestíveis, amplamente utilizados como adoçantes. Sua origem remonta à domesticação da cana-de-açúcar na Ásia, com o desenvolvimento de técnicas de produção na Índia por volta de 500 a.C. No Brasil, a introdução da cana-de-açúcar no século XVI, trazida da Ilha da Madeira, impulsionou significativamente a economia colonial, estabelecendo-se como a primeira atividade agrícola do país. Na gastronomia, o açúcar desempenha um papel multifacetado, atuando não apenas como adoçante, mas também influenciando a textura, a cor e a conservação de diversos alimentos e preparações culinárias, além de realçar outros sabores.

AÇÚCAR CANDE: (Alim.) É um açúcar cristalizado, de coloração dourada, obtido através da cristalização do mel de cana-de-açúcar, contraídos através de um processo lento de cristalização com 99% de sacarose. Na gastronomia, é utilizado em preparações que exigem um sabor mais intenso e levemente caramelizado, como caldas, doces e sobremesas, conferindo um toque diferenciado de doçura.

99% de sacarose;

AÇÚCAR CRISTAL: (Alim.) É um produto obtido a partir da cristalização do caldo de cana-de-açúcar, caracterizado por grãos grandes, translúcidos e brilhantes. Composto majoritariamente por sacarose (cerca de 99,3% no Brasil), é amplamente utilizado na gastronomia tanto como adoçante quanto para decorar preparações, destacando-se em receitas que exigem resistência ao calor e textura crocante.

AÇÚCAR DE BAUNILHA: (Cul.) É um aromatizante em pó composto por açúcar refinado misturado com baunilha natural ou aroma sintético de vanilina. Utilizado na gastronomia para conferir sabor e aroma característicos de baunilha a massas, doces, tortas, cremes e

outras preparações, também é conhecido como açúcar de vanille, sendo amplamente empregado na confeitaria e na panificação.

AÇÚCAR DE CONFEITEIRO: (Cul.) Açúcar refinado e pulverizado, resultando em uma textura extremamente fina e leve, frequentemente acrescido de amido para evitar aglomeração. Na gastronomia, é utilizado principalmente para decorar doces, polvilhar sobremesas e preparar glacês e coberturas, proporcionando acabamento delicado e homogêneo.

AÇÚCAR DEMERARA: (Cul.) Açúcar parcialmente refinado de forma leve e sem aditivos químicos, de coloração marrom-clara a amarelada, resultante do processo de purgação do açúcar mascavo. Mantém parte dos nutrientes da cana e é indicado para a produção de doces.

AÇÚCAR EM CUBOS: (Cul.) É uma forma de açúcar refinado, compactado em pequenas porções cúbicas, com cerca de 98% de sacarose. Na gastronomia, é utilizado principalmente para adoçar bebidas quentes, como café e chá, oferecendo praticidade e controle na dosagem do adoçante.

AÇÚCAR IMPALPÁVEL: (Cul.) Açúcar Conhecido por sua textura ultrafina e leve, o açúcar impalpável resulta da combinação de açúcar de confeiteiro com uma porcentagem de até 3% de amido, o que evita a formação de grumos. Na gastronomia, desempenha a função de polvilhar doces, decorar sobremesas e finalizar preparações, garantindo acabamento suave e uniforme.

AÇÚCAR LIGHT: (Alim.) Formulação que combina açúcar refinado com adoçantes artificiais, como sucralose ou estévia, resultando em um produto com menor teor calórico em comparação ao açúcar tradicional. Na gastronomia, é utilizado como substituto do açúcar em diversas preparações, visando reduzir o consumo de calorias e o impacto glicêmico, mantendo um nível de doçura similar.

AÇÚCAR MASCAVO: (Cul.) Açúcar bruto, não refinado, obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, com coloração entre caramelo e marrom, alto teor de melaço e sabor marcante, composto por cerca de 90% de sacarose. No Brasil, sua produção remonta ao início do século XVI, nos engenhos coloniais, sendo resultado da cristalização do mel de engenho. Na gastronomia, é utilizado como adoçante natural para conferir sabor característico, mais intenso e levemente

umami, em doces, bolos e molhos. Preserva minerais e compostos aromáticos característicos.

AÇÚCAR MOÍDO: (Cul.) Também conhecido como açúcar de mesa ou açúcar granulado fino, é um tipo de açúcar refinado que passou por um processo de moagem para reduzir o tamanho dos cristais, composto por cerca de 98% de sacarose, resultando em uma textura mais fina do que o açúcar refinado comum. Na gastronomia, ele é utilizado para adoçar bebidas, polvilhar sobremesas e em receitas onde uma dissolução rápida do açúcar é desejada, proporcionando doçura uniforme.

AÇÚCAR REFINADO: (Cul.) Produto resultante da purificação e cristalização do caldo de cana-de-açúcar ou beterraba, obtendo-se cristais pequenos e de cor branca. O açúcar refinado é a sacarose purificada, obtida através de processos industriais que removem impurezas e melaço do açúcar bruto, resultando em cristais brancos e finos. Na gastronomia, ele atua como um adoçante versátil, utilizado em diversas preparações para conferir doçura e influenciar a textura de produtos como bolos, doces e bebidas.

AÇÚCAR VANILLE: (Cul.) Outra forma de se referir ao açúcar de baunilha, usado em caldas e doces.

AÇUCARAR: (Cul.) Cobrir o alimento com açúcar. Processo de adicionar açúcar a alimentos ou bebidas, visando adoçá-los ou cobri-los com uma camada de açúcar. Na gastronomia, esse procedimento é utilizado para realçar o sabor doce de diversas preparações, como sobremesas, frutas, caldas e bebidas, conferindo-lhes uma textura crocante ou uma doçura adicional. "Ice" também pode se referir a certos tipos de sobremesas geladas.

ADAMADO: (Gast.) Termo utilizado na enologia para descrever vinhos de sabor doce e de baixo teor alcoólico, frequentemente associados a notas de frutas secas, especiarias ou um toque de doçura delicada. Na gastronomia, é aplicado a vinhos ou pratos que apresentam esse perfil sensorial suave e equilibrado, sendo considerados apropriados para as damas, o que justifica o nome "adamado".

ADENOVÍRUS: (mic.) Vírus da família Adenoviridae capaz de provocar gastroenterite e outras infecções menos frequentes por alimentos contaminados. A transmissão ocorre via fecal-oral, exigindo cuidados sanitários. Na gastronomia, a higiene de alimentos e superfícies é medida prioritária para evitar surtos.

ADICIONAL NOTURNO: (Gest.) Valor adicional garantido pela legislação brasileira aos trabalhadores que exercem suas atividades no período noturno. Conforme a Consolidação das Leis do Trabalho (BRASIL, 2017), para atividades urbanas, o período é das 22h às 5h do dia seguinte, com acréscimo mínimo de 20% sobre a hora diurna, e a hora noturna é computada como 52 minutos e 30 segundos, tornando cada hora trabalhada à noite mais remunerada. No contexto operacional, assegura compensação adequada e cumprimento da legislação trabalhista. Na gastronomia, aplica-se a funcionários que atuam em turnos noturnos, como cozinheiros, auxiliares e atendentes, garantindo remuneração justa e motivação durante horários críticos de serviço.

ADMINISTRAÇÃO: (Gest.) Refere-se ao processo de planejar, organizar, liderar e controlar os recursos de uma organização para alcançar objetivos de maneira eficiente e eficaz, integrando teoria e prática para sustentar o crescimento e o bom funcionamento do negócio. Segundo Drucker (2012), a administração é responsável por tornar os recursos produtivos, direcionando as forças humanas para a realização de objetivos comuns e traduzindo a missão da organização em resultados concretos. Na gastronomia, abrange a gestão financeira, controle de estoque, administração de pessoal, supervisão de fornecedores, controle de qualidade e estratégias de marketing, garantindo operação rentável e experiência de alta qualidade para os clientes.

ADITIVOS ALIMENTARES: (Alim.) São substâncias adicionadas aos alimentos com o objetivo de modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, sem intenção de nutrir. Podem ser naturais ou artificiais e são utilizados na gastronomia para aprimorar o sabor, a textura, a cor e a conservação dos alimentos, garantindo maior durabilidade e qualidade das preparações.

ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO APLICADA À GASTRONOMIA: (**Estudo Acadêmico**) É o campo de estudo que integra princípios administrativos à operação de negócios gastronômicos, visando eficiência e qualidade. Seu objetivo é otimizar processos, gerenciar custos, coordenar equipes e garantir a sustentabilidade dos empreendimentos. Abrange os fundamentos da administração com as especificidades da gastronomia, voltado à organização, planejamento, controle e gestão de empreendimentos no setor de alimentos e bebidas. Compreende a introdução à administração, suas

funções e o processo de gestão nas organizações, incluindo o planejamento estratégico e a gestão de recursos humanos. Enfatiza o papel da gestão de pessoas, o gerenciamento de custos, a gestão financeira, o fluxo de caixa e estratégias para a saúde econômica dos negócios gastronômicos. Aborda também a logística aplicada à área de alimentos, consultoria para negócios gastronômicos, além de perspectivas e tendências do setor. Integra conceitos de finanças, marketing, qualidade, sustentabilidade, empreendedorismo e análise de desempenho, formando profissionais capazes de aliar conhecimento técnico culinário à visão empresarial, com foco na eficiência, inovação e competitividade no mercado gastronômico.

ADOÇANTES ARTIFICIAIS: (Alim.) Edulcorantes. São substâncias sintéticas utilizadas para proporcionar doçura aos alimentos sem adicionar calorias significativas. Na gastronomia, são amplamente empregados como substitutos do açúcar em dietas com restrição calórica ou diabéticos, oferecendo uma alternativa de sabor doce sem impacto glicêmico.

ADSTRINGÊNCIA: (CiêC.) É a sensação táctil de secura e contração na mucosa bucal causada pela precipitação de proteínas salivares, geralmente induzida por taninos. Não se "faz" diretamente, mas é obtida por meio de ingredientes ricos em compostos fenólicos. O conceito central é o de uma percepção tátil e gustativa resultante da precipitação de proteínas salivares. Na gastronomia, é perceptível em vinhos tintos envelhecidos, chás pretos fortes e frutas verdes como caqui, influenciando o equilíbrio sensorial das preparações.

ADSTRINGENTE: (CiêC.) Refere-se a alimentos ou substâncias que provocam uma sensação de ressecamento e amargura na língua, frequentemente devido à presença de taninos. Na enologia, a adstringência é uma sensação de secura e aspereza na boca, típica de vinhos que contêm altos níveis de taninos, influenciando a percepção sensorial e o sabor.

AEMONO: (AS) Termo da culinária japonesa (*和え物*) que se refere a um tipo de "salada" ou prato "vestido" onde ingredientes como vegetais cozidos, frutos do mar ou carnes são misturados com um molho espesso. Na gastronomia, é utilizado para criar texturas suaves e aveludadas em sopas, molhos e acompanhamentos, adicionando um sabor delicado e substancial às preparações.

AERAÇÃO: (Alim.) Processo de incorporação de ar em um alimento, criando uma estrutura leve e fofa. Na culinária, é uma técnica

fundamental para conferir textura e volume a preparações como massas, cremes, mousses e sorvetes. Esse processo pode ser realizado por métodos mecânicos, como o batimento ou o uso de sifões, ou químicos, através de agentes fermentadores, resultando em produtos de consistência suave e areada.

AEROMONAS HYDROPHILA: (mic.) Bactéria gram-negativa encontrada em água doce e alimentos crus, associada a gastroenterites e infecções intestinais oportunistas. Sua transmissão é favorecida por deficiências na conservação e no cozimento. Na gastronomia, o controle térmico e a higiene são essenciais para evitar infecções.

AFERVENTAR: (Cul./v.) Processo de imersão rápida de um alimento em água fervente, seguido de resfriamento imediato em água gelada ou com gelo. Essa técnica tem como objetivo principal pré-cozinhar o alimento, inativar enzimas que causam deterioração, facilitar a remoção da pele (como em tomates e amêndoas) ou reduzir o amargor de certos vegetais.

AFIADOR DE FACAS: (Equi./Ute.) Amolador. O afiador de facas é um utensílio utilizado para manter o fio de corte das lâminas afiadas, garantindo precisão e segurança no manuseio. Na gastronomia, é essencial para a manutenção das facas profissionais, permitindo cortes mais eficientes e preservando a integridade dos ingredientes.

AFIAMBRAR: (Cul./v.) Técnica de preparo e conservação de carnes, como língua de vaca ou outras peças, consistindo em submergi-las em salmoura líquida ou seca, com o objetivo de preservar, conferir textura firme, coloração rosada e sabor suavizado. Na gastronomia, é empregada em carnes que serão cozidas, fatiadas ou servidas frias, aprimorando a apresentação e a maciez do produto.

AFOGAR: (Cul./v.) Refere-se a uma técnica de cocção que consiste em cozinhar alimentos, geralmente vegetais aromáticos como cebola, alho e pimentão, em uma quantidade mínima de gordura (óleo ou azeite) em fogo baixo. O objetivo é que os alimentos murchem e liberem seus sucos e aromas sem dourar ou fritar intensamente, intensificando o sabor. Esta técnica, equivalente ao refogado, não altera fundamentalmente a textura do alimento, que permanece macia, e seu sabor é realçado pelos aromas concentrados.

AFOGADO: (Cul.) Termo culinário que descreve o processo de cozinhar um ingrediente submerso em um líquido, como água, caldo ou molho. Na gastronomia, é utilizado para preparar pratos em que

os ingredientes, como carnes ou legumes, absorvem os sabores do líquido, resultando em texturas macias e sabores intensificados. Prato típico da culinária brasileira, que consiste em carne bovina cozida lentamente e servida com farinha de mandioca e arroz branco.

AFTERNOON TEA: (UK) É uma tradição britânica do século XIX, introduzida pela Duquesa de Bedford como um lanche leve entre o almoço e o jantar, composto por chá servido com sanduíches delicados, scones com creme e geleia, e doces como petit fours. Na gastronomia, simboliza requinte e ritual social, com regras de etiqueta na disposição dos alimentos (do salgado ao doce) e no preparo do chá (folhas soltas, água na temperatura adequada). Sua origem reflete a cultura vitoriana de ostentação, enquanto hoje varia entre o clássico (cream tea) e versões contemporâneas temáticas.

ÁGAR-ÁGAR: (CiêC./Cul.) Gelificante e espessante derivado de algas marinhas vermelhas, amplamente utilizado na culinária como alternativa vegetal à gelatina, que é feita de colágeno animal. Conhecido também como *ágar*, *agarose* ou *gelose*, é um hidrocolóide composto por uma mistura de dois polissacarídeos, agarose e agaropectina, sendo utilizado para estabilizar, espessar e gelificar diversos alimentos e preparações. Na gastronomia, é empregado para dar consistência e estabilidade a preparações, como sobremesas e gelatinas, devido à sua capacidade de formar géis firmes e intransponíveis em líquidos.

AGARICUS BISPORUS: (sp./Alim.) Comumente conhecido como cogumelo-de-paris ou champignon, *Agaricus bisporus* é uma espécie de fungo basidiomiceto comestível amplamente cultivada em todo o mundo. Na gastronomia, é apreciado pela sua versatilidade, sabor suave e textura agradável, sendo utilizado em diversas preparações, desde saladas e sopas até pratos principais como acompanhamento ou substituto da carne. Apresenta diferentes estágios de maturação, sendo comercializado como cogumelo branco (button mushroom), cremini e portobello, cada um com características sensoriais distintas.

AGAVE: (sp./Alim.) É um gênero de plantas suculentas da família Asparagaceae, nativo de áreas áridas e semiáridas das Américas. Na gastronomia, o agave destaca-se pelo néctar, um adoçante natural extraído da seiva do quiote (haste floral) da planta, usado como alternativa ao açúcar refinado devido ao seu menor índice glicémico.

Adicionalmente, certas espécies de agave são usadas na produção de bebidas alcoólicas, como tequila e mezcal, pela fermentação e destilação do seu sumo. O cozimento ou assado do agave geralmente inativa quaisquer compostos potencialmente irritantes, tornando-o seguro para consumo.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA: (Gast.) É o principal órgão regulador da indústria de alimentos no Brasil. Responsável pelo controle sanitário de alimentos, aditivos e embalagens, além da fiscalização das boas práticas de fabricação. É uma autarquia federal que regula e fiscaliza a produção e o consumo de produtos e serviços, criada em 1999 pela Lei nº 9.782. Tem como missão "proteger e promover a saúde da população, garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços e participando da construção de seu acesso." A Anvisa, autarquia especial vinculada ao Ministério da Saúde, tem como finalidade institucional "promover a saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionadas, bem como o controle de portos, aeroportos e fronteiras", competindo-lhe ainda coordenar o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e desenvolver a política de Vigilância Sanitária do país, definida pelo Ministério da Saúde e homologada pelo Conselho Nacional de Saúde. A Anvisa presta cooperação técnica e financeira aos estados e municípios. Adequa normas internacionais de referência vindas do Codex Alimentarius, FAO/OMS, e de acordos com o Mercosul e a União Européia, e cria legislações (regulamentos gerais e específicos para matérias primas de origem vegetais e boas práticas = segurança do alimento).

AGENTES DE ENDURECIMENTO: (Alim./CiêC.) Os agentes de endurecimento podem ser tanto de origem química quanto natural. São substâncias adicionadas a alimentos, especialmente frutas e vegetais, para manter ou aumentar sua firmeza e crocância. Atuam fortalecendo a estrutura celular dos tecidos ou interagindo com gelificantes para formar ou reforçar géis. Na indústria alimentícia, são utilizados para melhorar a textura e a aparência de diversos produtos, como conservas, geleias e produtos hortícolas processados.

AGENTES DE LIGAÇÃO: (Alim./CiêC.) Também conhecidos como ligas ou espessantes, são substâncias ou ingredientes que aumentam a viscosidade e a consistência de preparações líquidas, como molhos,

sopas e cremes, adensando e estabilizando o preparo, conferindo textura, sabor e, em alguns casos, brilho. Podem unir ingredientes em massas, molhos ou recheios homogêneos, sendo de origem animal, vegetal ou química, como ovos, amidos, gomas e gelatinas, garantindo, corpo, coesão e estabilidade na gastronomia.

AGENTES DE REVESTIMENTO: (Alim./CiêC.) São substâncias aplicadas à superfície de alimentos para criar uma camada protetora, melhorando a textura, aparência e conservação. Na gastronomia, são utilizados em produtos como doces, frutas, pães e frituras, com o intuito de fornecer brilho, crocância, estética, melhorar a apresentação e prolongar a durabilidade "vida útil" das preparações.

AGNEAU: (FR) Palavra francesa para cordeiro, referindo-se à carne de ovelha jovem, geralmente com menos de um ano de idade. Na gastronomia, "agneau = cordeiro, carneiro, borrego" designa um ingrediente apreciado pela sua carne tenra, sabor delicado e versatilidade em diversas preparações culinárias, desde assados a ensopados.

AGRAÇO: (Cul./Alim.) Conhecido por agraz. Refere-se ao sumo ácido extraído de uvas ainda não maduras, ou às próprias uvas verdes usadas para produzir esse sumo. Na gastronomia, especialmente na cozinha medieval, era empregado como substituto do limão ou vinagre em molhos, temperos para carnes e peixes, e outras preparações.

AGRIÃO: (sp./Alim.) Planta herbácea aquática (*Nasturtium officinale*), da família das crucíferas, rica em vitaminas A, C e B, caracterizada por folhas pequenas e redondas com sabor picante e levemente amargo. Na gastronomia, é utilizado cru em saladas, sanduíches e como guarnição, ou cozido em sopas e refogados, agregando sabor e valor nutricional aos pratos.

AGRIÃO-DO-PARÁ: (sp./Alim.) Erva herbácea (*Acmella oleracea*), nativa da região amazônica, pertencente à família Asteraceae. Também conhecido como jambu, jambú-açú ou jamburana. Na gastronomia, é valorizado por suas folhas e flores que, ao serem consumidas, provocam uma sensação de formigamento e leve dormência na boca, devido à presença do espilantol. É utilizado em pratos típicos da culinária paraense, como o tacacá e o pato no tucupi, além de ser empregado na produção de cachaças e licores. A substância espilantol tem propriedades analgésicas, anti-inflamatórias e anestésicas.

AGRICULTURA BIOLÓGICA: (Alim./Gast.) É um método de produção de alimentos que usa processos e substâncias naturais. O seu objetivo é produzir alimentos saudáveis e de alta qualidade, respeitando o meio ambiente. Esse termo é mais comum em alguns países europeus, como Portugal e Espanha, e tem um significado muito semelhante ao de agricultura orgânica. No entanto, em algumas regiões, pode ser visto como um enfoque mais amplo, com ênfase não apenas na produção sem químicos, mas também em práticas que promovem o equilíbrio ecológico e a saúde do ecossistema como um todo.

AGRICULTURA ORGÂNICA: (Alim./Gast.) É um sistema de produção agrícola que prioriza a qualidade do meio ambiente, a biodiversidade e a saúde do consumidor. Está fundamentado na produção sustentável de alimentos, priorizando o equilíbrio entre produtividade e conservação ambiental. Ele envolve princípios ecológicos e sociais que garantem a manutenção da fertilidade do solo, a preservação dos recursos naturais e o bem-estar dos trabalhadores rurais e consumidores.

AGRIDOCE: (Cul.) É uma combinação de sabores que une elementos doces e ácidos, criando um contraste harmônico e equilibrado. Na gastronomia, essa combinação busca equilibrar e realçar os sabores, proporcionando uma experiência sensorial complexa e agradável ao paladar, sendo comumente utilizada em molhos, marinadas e pratos, como carnes.

AGROBIODIVERSIDADE: (Alim./Gast.) Segmento da biodiversidade relacionado às espécies vegetais de interesse humano, cultivadas ao longo de milênios por meio da domesticação e da prática agrícola. Representa um patrimônio biológico e cultural, envolvendo o uso e cultivo de plantas nativas ou espontâneas, comestíveis ou úteis, empregadas direta ou indiretamente na produção de alimentos e nas atividades agrícolas em geral.

ÁGUA: (Alim./CiêC.) É um composto inorgânico essencial à vida, formado por dois átomos de hidrogênio e um de oxigênio (H_2O). A forma da molécula de água deve-se à ligação covalente entre o átomo de oxigênio e os átomos de hidrogênio, formando pontes de hidrogênio que conferem suas propriedades físico-químicas únicas. Embora não forneça energia, é classificada como um macronutriente devido à sua necessidade em grandes quantidades pelo organismo. Participa de reações metabólicas, regulação térmica, transporte de

nutrientes e excreção de resíduos. Na gastronomia, é fundamental como meio de cocção, solvente de sabores e agente de textura, influenciando diretamente o resultado sensorial e técnico das preparações.

ÁGUA ACIDULADA: (CiêC./Cul.) Solução aquosa que contém um ácido comestível, como limão, vinagre ou ácido cítrico, conferindo-lhe um pH mais baixo e um sabor levemente ácido. Na gastronomia, é utilizada para diversos fins, como evitar a oxidação de frutas e vegetais, amaciar carnes, ou equilibrar o dulçor excessivo em preparações.

ÁGUA ALCALINA: (Alim./CiêC.) É uma água com pH superior a 7, geralmente obtida por meio de processos de ionização ou adição de minerais alcalinos, como o bicarbonato de sódio. Na gastronomia, a água alcalina é utilizada em situações específicas, como na preparação de massas, com o objetivo de obter uma textura mais leve e macia, ou em processos de extração de compostos solúveis em água.

ÁGUA AROMATIZADA: (Alim./Gast.) É uma infusão aquosa de frutas, ervas ou especiarias, que visa transferir aromas e sabores para a água, tornando-a mais palatável e refrescante. Na gastronomia, é utilizada para hidratar com um toque de sabor, complementar refeições ou como alternativa a bebidas açucaradas. Prioriza a adição de um aroma sutil e leve à água, com um impacto mínimo no sabor, focando mais na experiência olfativa.

ÁGUA DE FLOR DE LARANJEIRA: (Alim./Cul.) É um líquido aromático obtido tanto pela destilação a vapor quanto pela maceração das pétalas da flor de laranjeira amarga (Citrus aurantium). Ambos os processos resultam em um produto com propriedades medicinais, culinárias e de perfumaria. Na gastronomia, a água de flor de laranjeira é utilizada para aromatizar doces, sobremesas, bebidas e pratos salgados, conferindo um toque floral sofisticado e característico, especialmente nas culinárias do Oriente Médio, Mediterrâneo e em algumas regiões da Europa.

ÁGUA DE ROSAS: (Alim./Cul.) É um hidrolato obtido pela destilação a vapor de pétalas de rosas, resultando em um líquido aromático com aplicações em cosméticos, medicina e culinária. Na gastronomia, a água de rosas é utilizada para aromatizar doces, sobremesas, bebidas e alguns pratos salgados, conferindo um sabor floral delicado e

característico, sendo comum em culinárias do Oriente Médio, Índia e algumas regiões da Ásia.

ÁGUA GASEIFICADA: (Alim./CiêC.) É água que foi saturada com dióxido de carbono sob pressão, resultando em efervescência e um sabor ligeiramente ácido e refrescante. Na gastronomia, ela é utilizada para adicionar textura e vivacidade a bebidas, como refrigerantes, coquetéis e águas aromatizadas, além de ser empregada em algumas preparações culinárias.

ÁGUA MINERAL: (Alim./CiêC.) É uma água proveniente de fontes subterrâneas protegidas, que se distingue pela presença de sais minerais e oligoelementos em sua composição, conferindo-lhe características sensoriais e propriedades nutricionais únicas. Na gastronomia, a água mineral é apreciada tanto para o consumo direto, como para o preparo de alimentos e bebidas, agregando um sabor diferenciado e contribuindo para a ingestão de minerais essenciais.

ÁGUA MOLE E ÁGUA DURA: (Pani.) Refere-se à quantidade de sais minerais presentes na água, especialmente cálcio e magnésio, que influenciam a fermentação, a textura e o desenvolvimento do glúten na massa. Para pães artesanais, recomenda-se uma dureza média de 50 a 100 ppm (partes por milhão). (Gast.) Na gastronomia, a qualidade da água é valorizada por seu impacto na consistência, sabor e qualidade final das preparações.

ÁGUA SABORIZADA: (Alim./Cul.) Bebida que consiste na infusão de ingredientes naturais como frutas, ervas ou especiarias, conferindo sabor mais intenso e perceptível à água, sem a adição de açúcar. Diferencia-se da água aromatizada, pois seu objetivo é proporcionar um sabor doce ou refrescante mais marcante. Na gastronomia, é utilizada como alternativa saudável para hidratação com toque de sabor.

ÁGUA SABORIZADA DE CALDO E MOLHO: (CiêC./Cul.) Consiste na infusão controlada de flores comestíveis selecionadas, como Amor-perfeito, Capuchinha, Lavanda, Cravo, Flor de abóbora, Dentes-de-leão, Calêndula, Flor de mel, Mini-rosa, Ipê, Begônia, Flor de jerimum, Flor de alecrim, Flor de açafrão-da-terra e Gardênia, que agregam nuances florais e aromáticas a caldos e molhos. Na gastronomia, essa técnica permite criar bases líquidas complexas para sopas, molhos e risotos, explorando a harmonização de sabores salgados e florais. O objetivo é adicionar camadas sutis de sabor e

aroma, transformando a água floral em um ingrediente versátil e sofisticado.

ÁGUA SALINA: (CiêC./Cul.) Trata-se de uma solução aquosa com concentração variável de sal, utilizada em diversas aplicações culinárias devido às suas propriedades de conservação, tempero e modificação da textura dos alimentos. Na gastronomia, a água salina desempenha um papel importante no preparo de conservas, marinadas e no processo de dessalga de alimentos, além de realçar o sabor de diversos pratos.

ÁGUA TÔNICA: Bebida carbonatada que contém quinino, um composto amargo extraído da casca da árvore de cinchona, além de açúcar ou outros adoçantes. Na gastronomia, a água tônica é utilizada principalmente em coquetéis, como o gin tônica, para adicionar um sabor amargo e refrescante, equilibrando o dulçor de outros ingredientes e proporcionando uma experiência sensorial única.

AGUARDENTE: Bebida alcoólica destilada, resultante da fermentação e subsequente destilação de mostos ou caldos de matérias-primas diversas, como frutos, cereais e ervas aromáticas. Etimologicamente, o termo "aguardente" deriva do latim "acqua ardens" ("água que arde"), com possível influência do grego "acqua ardentes" (também "água de fogo"), refletindo sua natureza inflamável e teor alcoólico elevado; historicamente, sua produção remonta ao Egito antigo, com o uso da cana-de-açúcar para fins de fermentação e destilação. Na gastronomia, aprecia-se a aguardente pura, como digestivo, ou em coquetéis e pratos, onde agrega sabor e aroma característicos.

AGULHA DE LARDEAR: (Cul.) Utensílio culinário metálico utilizado para inserir tiras de gordura, como bacon ou toucinho, e ingredientes aromáticos em peças de carne, especialmente em cortes magros ou destinados a longas cocções. A técnica, chamada de lardear, previne o ressecamento da carne, conferindo suculência, sabor e aroma. Na gastronomia, é empregada em assados tradicionais, carnes de caça e preparações clássicas da cozinha francesa.

AIGUISER: (FR) Termo de origem francesa que significa afiar ou amolar lâminas de corte, especialmente facas, utilizando instrumentos como chairas, pedras de amolar ou afiadores mecânicos. Trata-se de uma técnica de manutenção que restaura o fio da lâmina por meio de atrito controlado e angulação precisa. Na gastronomia, aiguiser é essencial para garantir cortes eficientes, seguros e de precisão profissional.

AIGRE-DOUX: (FR) Expressão que significa "doce e salgado", "amargo-doce" ou "tanto doce como amargo ao mesmo tempo" Termo francês que constitui "agridoce", refere-se a molhos ou preparações culinárias que combinam sabores ácidos e doces, amplamente utilizados para equilibrar pratos, especialmente em carnes e acompanhamentos. Na gastronomia, é uma técnica utilizada para criar pratos com nuances de sabor.

AÏOLI: (FR) É um molho provençal tradicional, feito à base de alho, azeite de oliva e, por vezes, gemas de ovo, com textura cremosa e sabor intenso. Na gastronomia, o aïoli serve como acompanhamento versátil “similar a uma maionese” para peixes, legumes e carnes, agregando um toque característico e aromático aos pratos.

AIPIM: Ler Manihot esculenta crantz

AL DENTE: (Cul.) Alimentos cozidos até ficarem macios, porém firmes ao mastigar. Termo italiano que descreve o ponto ideal de cozimento de massas, arroz e hortaliças, quando oferecem resistência ao serem mordidas, embora já estejam cozidos até ficarem macios, porém firmes ao mastigar. Usado para massas, risotos e legumes.

ALAMBIQUE: Equipamento utilizado para a destilação de líquidos, separando os componentes voláteis por meio de aquecimento e condensação. O conceito envolve a separação de substâncias com diferentes pontos de ebulição, resultando em um produto mais puro ou concentrado. Na gastronomia, é empregado na produção de bebidas destiladas, como cachaça, whisky e aguardente, além de ser utilizado na obtenção de óleos essenciais e outros produtos destilados.

ALBARDAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cobrir carnes ou peixes com fatias de toucinho, bacon ou presunto, a fim de protegê-los do ressecamento durante o cozimento, especialmente no forno, mantendo a parte interna macia e suculenta. Além de conservar a umidade, confere sabor e textura à preparação. Na gastronomia, é aplicada principalmente em assados e grelhados delicados.

ALBEDO: Corresponde à camada interna e esponjosa da casca de frutas cítricas do gênero Citrus (família Rutaceae), como laranja, limão e tangerina, caracterizada por sua coloração branca e textura fibrosa. Na culinária, o albedo é geralmente evitado nas raspas para prevenir amargor, mas pode ser aproveitado em geleias, doces ou na extração de pectina para uso técnico em preparações.

ALBUMINA: É uma proteína globular solúvel em água, majoritariamente encontrada na clara do ovo, pertencente ao gênero das proteínas. Na gastronomia, desempenha papel fundamental como agente espumante, coagulante e estabilizante. É amplamente utilizada em preparações como merengues (formação de espuma estável), suflês (estrutura leve e aerada) e mousses (estabilização e volume).

ALCACHOFRA: (Cynara scolymus) É uma planta herbácea perene da família Asteraceae, cultivada por seus botões florais comestíveis. Na gastronomia, é apreciada por seu sabor delicado e textura tenra, sendo utilizada em diversas preparações, desde saladas e acompanhamentos até pratos principais sofisticados. Originária do Mediterrâneo, rica em fibras, vitaminas e minerais.

ALCACHOFRA DE JERUSALÉM: (Helianthus tuberosus) Também conhecida como tupinambo ou girassol batateiro, é um tubérculo comestível da família Asteraceae, nativo da América do Norte. Na gastronomia, destaca-se por seu sabor adocicado e textura crocante, podendo ser consumida crua ou cozida em diversas preparações, como sopas, purês e assados, oferecendo uma alternativa nutritiva e versátil à batata.

ALCARAVIA: (Carum carvi) Planta herbácea comestível da família Apiaceae e do gênero Carum, originária da Europa e da Ásia Ocidental. Conhecida como cominho-armênio ou cominho-dos-prados, suas sementes aromáticas são utilizadas como especiaria na gastronomia, especialmente em pães, queijos, carnes e conservas, sendo aplicadas na panificação, charcutaria e em pratos típicos do centro e norte da Europa.

ALCATRA: Corte de carne bovina da parte traseira do animal, entre o coxão e o contrafilé. Corte de carne bovina, caracterizado por ser macio e com pouca gordura. Na gastronomia, é valorizada por sua versatilidade, prestando-se a diversos métodos de cocção, como assados, bifes e preparações na grelha, sendo apreciada por seu sabor suave e textura agradável.

ALEATICO DI PORTOFERRAIO: Vinho doce italiano produzido na Ilha de Elba, elaborado com a uva Aleatico, de coloração rubi intensa, aroma floral e frutado marcante, com notas de frutas vermelhas e especiarias. Apresenta teor alcoólico elevado e paladar aveludado. Na gastronomia, é servido como vinho de sobremesa, harmonizando com chocolates, frutas secas e doces estruturados.

ALEATICO DI PUGLIA: Vinho tinto doce italiano, produzido na região da Puglia a partir da uva Aleatico (mínimo de 85%). Apresenta aromas de frutas vermelhas e especiarias, com sabor adocicado e aveludado. Na gastronomia, é apreciado como vinho de sobremesa, harmonizando com doces e queijos curados.

ALECRIM: Arbusto aromático perene da espécie *Salvia rosmarinus* (anteriormente *Rosmarinus officinalis*), pertencente à família Lamiaceae e nativo da região do Mediterrâneo. Rico em óleos essenciais, possui propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e digestivas. Na culinária, é usado como tempero marcante em carnes, aves, peixes, legumes, pães e marinadas. Na gastronomia, destaca-se por seu aroma penetrante, sabor levemente amargo e resinoso, e por enriquecer pratos com intensidade e frescor.

ALETRIA: É uma massa alimentícia seca, feita de farinha de trigo, feita com fios finos de massa (semelhantes ao cabelo de anjo), tradicionalmente utilizada na culinária portuguesa e brasileira, especialmente em sobremesas. Na gastronomia, a aletria é frequentemente cozida em leite com açúcar e especiarias, como canela e limão, resultando em um doce cremoso e reconfortante, consumido principalmente durante as festividades natalinas.

ALEXANDER: Coquetel clássico de origem incerta, composto por 1/3 de creme de leite, 1/3 de conhaque (ou gim, em versões antigas) e 1/3 de licor de cacau, geralmente na versão escura. Servido gelado em taça de coquetel, é tradicionalmente consumido como digestivo após o jantar. Na gastronomia, é valorizado por sua textura cremosa, sabor adocicado e notas de chocolate e especiarias.

ALFARROBA: (Ceratonia siliqua) É uma leguminosa arbórea do gênero Ceratonia, da família Fabaceae, originária da região do Mediterrâneo e do Oriente Médio. Produz vagens com polpa adocicada, rica em fibras, cálcio e antioxidantes. Na gastronomia, a polpa seca e moída é utilizada como substituto do cacau em chocolates, bolos e bebidas, especialmente em dietas restritivas.

ALFARROBA AFRICANA: (Parkia biglobosa) É uma leguminosa arbórea do gênero Parkia, da família Fabaceae, nativa da África Ocidental. Produz vagens com polpa doce e sementes nutritivas, ricas em proteínas e lipídios. Na gastronomia africana, é usada na forma fermentada como condimento (dawadawa) ou para preparo de molhos e sopas tradicionais, além de possuir valor medicinal e socioeconômico regional.

ALFÉLOA: (AS) Massa espessa obtida do melaço ou açúcar em ponto forte, usada na confecção de balas e doces tradicionais. A origem da alféloa remonta à influência da doçaria árabe na Península Ibérica durante o período da ocupação muçulmana (séculos VIII a XV). O termo vem do árabe al-halawa, que significa “doce” ou “guloseima”. Na gastronomia, é valorizada por sua textura firme e sabor intensamente caramelizado, sendo base de diversos confeitos artesanais.

ALFENIN: (PT) Doce tradicional da confeitaria portuguesa, pertencente ao gênero artesanal e ornamental da doçaria conventual. De origem ibérica, é feito à base de açúcar, água e vinagre ou limão, moldado manualmente em figuras decorativas, sendo apreciado como expressão artística e gastronômica. Aplicado especialmente em confeitos artesanais, sendo típico da doçaria portuguesa com forte presença histórica no Brasil.

ALGAS: Organismos autotróficos aquáticos, pertencentes a diversos filos como Chlorophyta, Rhodophyta e Phaeophyceae, com origem evolutiva marinha e de água doce. Na gastronomia, são utilizadas como ingredientes funcionais e nutritivos, especialmente na culinária asiática, em preparações como sopas, saladas, caldos e sushis.

ALGUIDAR: (AS) Recipiente largo e raso, geralmente de barro ou metal, utilizado para lavar, preparar ou temperar alimentos. De origem árabe, o termo provém de al-ghidār, sendo tradicional na cultura luso-brasileira e amplamente empregado na gastronomia doméstica e tradicional para manipulação de carnes, massas e ingredientes diversos.

ALHEIRA: Enchido tradicional português, originário de Mirandela, feito com carne de aves (frango, pato), carne de porco, pão e azeite, temperado com alho e especiarias. Criada no século XV pelos judeus portugueses como forma de disfarçar a sua fé durante a Inquisição, simulando o consumo de carne de porco, a alheira tornou-se um símbolo da gastronomia portuguesa. Atualmente, é apreciada grelhada, frita ou assada, servida como prato principal ou acompanhamento.

ALHO: Planta herbácea bulbosa da espécie Allium sativum, pertencente à família Amaryllidaceae, originária da Ásia Central. Amplamente cultivado por suas propriedades medicinais e culinárias, é utilizado há milênios tanto como alimento quanto

medicamento devido à alicina, um composto bioativo com propriedades antimicrobianas, antioxidantes e anti-inflamatórias. Na gastronomia, é um dos principais aromatizantes, essencial em diversas cozinhas para realçar o sabor de inúmeros pratos.

ALHO-PORÓ: Planta herbácea da espécie Allium ampeloprasum, pertencente à família Amaryllidaceae, originária da região do Mediterrâneo e Ásia Menor. Caracterizado por um bulbo alongado e cilíndrico, formado por folhas sobrepostas. Utilizado na gastronomia por seu sabor suave e levemente adocicado, é empregado em sopas, caldos e guisados, além de ser um ingrediente comum em saladas e pratos assados.

ALICHE: Pequeno peixe da família Engraulidae, da espécie Engraulis encrasicolus, encontrado principalmente no mar Mediterrâneo e no Atlântico. Na gastronomia, é utilizado principalmente em conserva, sendo um ingrediente fundamental em molhos como o molho de aliche e em pratos típicos da culinária mediterrânea, devido ao seu sabor salgado e intenso.

ALIGOT DE BATATAS: Preparação tradicional francesa que combina purê de batatas com manteiga, leite, creme de leite fresco e generosa quantidade de queijo Gruyère ralado. Caracteriza-se por sua textura extremamente elástica e cremosa, resultando em prato rico, saboroso e com aroma marcante de queijo. Na gastronomia, é apreciado como acompanhamento reconfortante e sofisticado.

ALIL-SULFETOS: São compostos organossulfurados voláteis derivados do alho e da cebola, formados principalmente pela degradação da alina pela enzima alinase. São obtidos pelo corte, esmagamento ou cozimento desses vegetais. Na gastronomia, conferem aroma característico, sabor picante e propriedades funcionais. Exemplos: alho cru em molhos, cebola caramelizada em pratos principais, e alho assado em pastas aromáticas. A forma de preparo (cru, cozido, frito) influencia a concentração e o tipo de alil-sulfetos presentes.

ALIMENTAÇÃO: É o processo pelo qual os organismos ingerem e assimilam alimentos para obter os nutrientes essenciais ao funcionamento do corpo, garantindo o crescimento, a manutenção da temperatura, o movimento e a reprodução. No contexto cotidiano, refere-se ao conjunto de hábitos alimentares e substâncias consumidas, não apenas para sustentar as funções vitais, mas também como um elemento cultural e um meio de promoção da saúde. Na gastronomia, a alimentação é estudada em sua relação com

a cultura, a história, a nutrição, a economia e a tecnologia, abrangendo aspectos como preparo, apresentação e degustação dos alimentos. Os alimentos são classificados em quatro grupos principais: in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados. Além do estudo técnico e histórico da alimentação, a gastronomia valoriza também o prazer sensorial proporcionado pelos alimentos.

ALIMENTAÇÃO E CULTURA: É o campo de estudo que investiga a relação entre os hábitos alimentares e as identidades socioculturais. Compreende a alimentação como expressão de tradições, valores e influências históricas, analisando fatores como regionalidade, simbolismo dos alimentos e práticas gastronômicas. No contexto da gastronomia, essa área contribui para a valorização da diversidade culinária e para a compreensão do impacto cultural na produção e no consumo de alimentos.

ALIMENTAÇÃO E SUSTENTABILIDADE: É o campo que estuda práticas alimentares que minimizam impactos ambientais, promovem a equidade social e garantem a segurança alimentar. No contexto da gastronomia, envolve o uso responsável de recursos, a redução do desperdício, a valorização de ingredientes locais e a adoção de métodos de produção e consumo sustentáveis. Seu objetivo é equilibrar a preservação ambiental com a viabilidade econômica e a qualidade nutricional dos alimentos.

ALIMENTAÇÃO, MEIO AMBIENTE E SOCIEDADE: É o campo que analisa as interações entre os sistemas alimentares, os impactos ambientais e as dinâmicas sociais. No contexto da gastronomia, estuda a relação entre produção, consumo e sustentabilidade, considerando fatores como segurança alimentar, agroecologia e responsabilidade socioambiental. Seu objetivo é promover práticas que equilibrem a preservação dos recursos naturais, a justiça social e a qualidade da alimentação.

ALIMENTO: (do latim alimentum) É toda substância digerível que serve para alimentar ou nutrir. Designa qualquer substância consumida por seres vivos com o propósito de fornecer os nutrientes necessários para o metabolismo, promover o crescimento, reparar tecidos e manter a homeostase do organismo. Na nutrição humana, os alimentos desempenham funções essenciais, suprindo as necessidades energéticas, além de vitaminas, minerais e proteínas, sendo fundamentais para a manutenção da saúde. Alimentos como

carnes, grãos, cereais, leguminosas, tubérculos e frutas pertencem a diferentes grupos da pirâmide alimentar, cada um deles oferecendo fontes específicas de nutrientes essenciais. Na gastronomia, os alimentos são utilizados como matéria-prima para a elaboração de pratos, cuja preparação e combinação resultam em experiências sensoriais que atendem às necessidades nutricionais. Além de sua função biológica, os alimentos têm grande importância cultural, refletindo as tradições e práticas de cada sociedade, e desempenham um papel social e sensorial dentro da diversidade culinária.

ALIMENTOS & BEBIDAS (A&B): Também conhecido como Food and Beverage (F&B), representa a área que engloba todos os processos relacionados à produção, serviço e comercialização de comidas e bebidas. Na gastronomia, A&B adquire uma dimensão mais especializada, focando na experiência sensorial e na arte culinária, com ênfase na qualidade dos ingredientes, técnicas de preparo, apresentação e harmonização. A gestão de A&B em estabelecimentos gastronômicos busca a excelência no atendimento, considerando aspectos nutricionais, higiênico-sanitários e de gestão de custos, visando a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio. Os profissionais da área são organizados em quatro categorias: gestão e chefias (planejamento e supervisão), brigada de serviço (atendimento ao cliente), brigada de produção (preparo de alimentos e bebidas) e pessoal administrativo (operações e suporte). (Ler: Food and Beverage - F&B).

ALL'AMATRICIANA: Prato tradicional da culinária italiana originário de Amatrice, composto por molho à base de tomate, guanciale (bochecha de porco curada), queijo Pecorino Romano e, em algumas versões, um toque de pimenta. Na gastronomia, é amplamente conhecido e apreciado como uma das receitas clássicas da região do Lazio, especialmente servida com pasta, como o bucatini.

ALLA: (IT) Termo italiano que significa "à maneira de" ou "como feito em", utilizado na culinária para indicar que um prato é preparado de acordo com um método ou técnica tradicional de uma região específica. Na gastronomia, é frequentemente empregado em expressões como "alla napoletana" ou "alla carbonara", denotando a aplicação de ingredientes e preparações típicas de determinadas cozinhas regionais italianas.

ALLSPICE: Também conhecido como pimenta-da-jamaica, é uma especiaria obtida dos frutos secos da árvore Pimenta dioica, nativa

das Antilhas e da América Central. Seu sabor complexo lembra a combinação de cravo, canela e noz-moscada, o que justifica seu nome em inglês ("allspice" = todas as especiarias). Na gastronomia, é utilizada tanto em pratos doces quanto salgados, como bolos, biscoitos, carnes, molhos e conservas, conferindo um aroma quente e levemente picante.

ALLUMETTE: 1. Corte de origem francesa que significa “palito”, com dimensões aproximadas de 2×2.5 mm de espessura por 4 a 5 cm de comprimento. 2. Também pode referir-se a preparações de massa folhada cortadas em tiras finas e assadas, comuns em confeitaria. Na gastronomia, o termo é frequentemente associado a folhados, como o "allumettes au fromage" (palitos de queijo folhados), onde a massa folhada é cortada em tiras finas e assada. A origem do termo remete à semelhança visual com os antigos fósforos de madeira. O conceito busca crocância e apresentação delicada. Na gastronomia, é amplamente usado em frituras e como guarnição decorativa. Ler Corte Allumette

ALMEIRÃO: Planta hortícola da espécie Cichorium intybus, pertencente à família Asteraceae, originária da Europa e amplamente cultivada no Brasil. Apresenta folhas alongadas e sabor amargo característico, sendo utilizada na gastronomia em saladas, refogados e acompanhamentos, especialmente por suas propriedades digestivas e valor nutricional.

ALMOÇO: Refeição principal do dia, geralmente consumida entre o final da manhã e o início da tarde, com função de fornecer energia e nutrientes essenciais ao organismo. De origem latina (*admorsus*), *admŏrdiu* é uma variante do latim clássico *admordere*, que significa "mordiscar" ou "começar a comer". Do latim vulgar *admŏrdiu* deriva a palavra galego-portuguesa "almorço", que é a origem da palavra "almoço" em português. O termo evoluiu para designar a principal refeição diurna em diversas culturas. Na gastronomia, o almoço pode variar em composição e complexidade conforme cultura e ocasião, incluindo entradas, pratos principais, acompanhamentos e sobremesas, sendo considerado um momento de apreciação culinária, fornecimento de energia para o restante do dia e sociabilidade. A terminologia utilizada para designar o almoço varia conforme a região e o idioma. Na África, depende da língua local, com exemplos como Isidlo sasemini (Zulu) e Chakula cha mchana (Swahili). Na Alemanha, utiliza-se Mittagessen. Na América do Sul,

fala-se Almuerzo em espanhol ou Almoço em português, enquanto na América Latina predominam Almuerzo em espanhol. Na Antártida não há idioma nativo, sendo usados os idiomas das bases de pesquisa, como Lunch em inglês ou Обед em russo. Na Ásia há grande diversidade, incluindo Hirugohan (Japonês), Wǔfàn (Chinês), Dopahar ka bhojan (Hindi) e 점심 식사, Jeomsim siksa (Coreano). Na

ALMOFARIZ: (Cul.) utensílio de cozinha utilizado para triturar, moer e misturar ingredientes, geralmente composto por um recipiente de pedra, cerâmica ou mármore e um pilão. Sua origem remonta às civilizações antigas, sendo utilizado em diversas culturas, como a egípcia e a romana. Na gastronomia, é essencial para extrair aromas e sabores de especiarias e ervas frescas.

ALMÔNDEGA: Preparação culinária composta por carne moída, geralmente bovina, suína ou mista, combinada com condimentos, ovos e pão ou farinha, moldada em formato esférico e cozida, frita ou assada. Sua provável origem remonta à antiga Pérsia no século XII, com o nome koofteh, que significa "carne moída". Na gastronomia, é um prato versátil, presente em diversas cozinhas ao redor do mundo, adaptando-se aos ingredientes e temperos locais, sendo frequentemente servida como prato principal ou acompanhamento.

ALOURAR: Fritar o alimento até que fique dourado (termo português). Saltear rapidamente, em gordura pré-aquecida, alimentos destinados à alimentação, ou levar um preparo ao forno ou salamandra com o intuito de dourar a superfície. Quando os alimentos são alourados, ocorre uma reação química conhecida como reação de Maillard, que é responsável pela formação de compostos aromáticos e pela coloração dourada.

ALONGAR: (Cul./Pani.) Significa adicionar mais líquido a uma preparação, com o efeito de diluí-la, ajustando sua consistência e facilitando o manuseio. O termo também se refere ao processo de esticar, dilatar ou prolongar um ingrediente, como massas, cremes ou molhos, a fim de criar uma textura específica, uma forma desejada ou uma apresentação mais uniforme. Na gastronomia, alongar é valorizado tanto pelo efeito funcional, que permite ajustar a densidade e a maleabilidade das preparações, quanto pelo efeito estético, garantindo uniformidade, suavidade e harmonia nas texturas e formas dos pratos.

ALTA-COZINHA: (Gast.) Haute cuisine. Sistema culinário de origem francesa, consolidado entre os séculos XVII e XIX com chefs como La Varenne, Carême e Escoffier, caracteriza-se pelo uso de ingredientes nobres, rigor técnico, métodos sofisticados e apresentação artística. Ler Haute Cuisine

ALTA GASTRONOMIA: Também denominada alta cozinha ou *haute cuisine*, caracteriza-se pela sofisticação, precisão técnica e apresentação refinada dos pratos. Tradicionalmente, esse estilo culinário enfatizava o uso de ingredientes nobres e selecionados, técnicas complexas e uma atenção rigorosa à estética, visando proporcionar uma experiência gastronômica completa e memorável. Contudo, na contemporaneidade, o conceito se expandiu para incluir práticas inovadoras, experimentações sensoriais, sustentabilidade, valorização do território e personalização da experiência do comensal. Embora tenha sido historicamente associada à culinária clássica francesa, ao rigor técnico e a produtos nobres, a alta gastronomia tem sido considerada, em determinados contextos atuais, como démodé, ou seja, fora de moda e incompatível com as tendências contemporâneas, principalmente devido à sua ligação com ingredientes exclusivos e produtos finos, como cortes selecionados de carnes. Entretanto, o avanço das tecnologias, dos métodos e das técnicas culinárias possibilita que qualquer matéria-prima, inclusive aquelas consideradas simples ou de difícil preparo, possa ser transformada com elevado grau de sofisticação e qualidade. Essa evolução ampliou o entendimento da alta gastronomia, que atualmente valoriza tanto a técnica quanto a criatividade, promovendo excelência por meio da diversidade de insumos. Além disso, o termo carrega uma conotação hierarquizada e moderna, relacionada à organização da brigada de cozinha e aos padrões rígidos de serviço e apresentação, focalizando mais o processo do que o produto em si.

ALTA PERFORMANCE: (Gest.) Alto desempenho, estado em que indivíduos ou equipes atingem níveis superiores de produtividade, eficiência e qualidade, superando metas e expectativas estabelecidas. Envolve competência técnica, motivação, disciplina, trabalho em equipe e capacidade de inovação. De acordo com Chiavenato (2014), a alta performance resulta da combinação entre habilidades, comprometimento e alinhamento estratégico dos colaboradores com os objetivos da organização. O autor ressalta que a gestão adequada de talentos, motivação e desenvolvimento contínuo são

fatores determinantes para alcançar resultados excepcionais. Na gastronomia, a alta performance de uma equipe se manifesta na sincronia da cozinha e do salão, especialmente em horários de pico. Uma brigada de alta performance trabalha com precisão, rapidez e comunicação eficaz para garantir a excelência e a agilidade na entrega dos pratos. Esse desempenho superior não apenas otimiza as operações, como também contribui diretamente para a experiência positiva do cliente, a reputação do restaurante e a fidelização.

ALUÁ: Bebida fermentada de origem afro-indígena, com nome derivado do quimbundo *ualuá*, caracterizada pelo preparo simples e sabor único. É tradicionalmente produzida com milho, arroz, pão ou casca de abacaxi, podendo ser adoçada com rapadura ou açúcar mascavo. Na gastronomia, é consumida como bebida refrescante de baixo teor alcoólico, especialmente em festas populares do Norte e Nordeste do Brasil.

ALVÉOLO: (Pani.) Pequeno espaço ou cavidade presente na estrutura de massas fermentadas, formado pela retenção de gases durante o crescimento; na culinária e gastronomia, determina a textura, leveza e aparência de pães, bolos e produtos de panificação, sendo indicativo da qualidade do fermento e da manipulação da massa.

AMACIAR: (Cul.) Processo de tornar a carne mais tenra, utilizando técnicas como bater, marinar ou amaciadores específicos. Para carnes, pode-se deixar de molho em vinha-d'alhos, cobri-las com folhas de mamão verde ou usar um martelo de carne. Outra técnica envolve fazer cortes superficiais na carne para facilitar o cozimento.

AMADEIRADO: (Enol.) é um termo utilizado para descrever vinhos nos quais o sabor da madeira se destaca e domina os outros sabores. O termo "amadeirado" em vinhos descreve as características sensoriais de sabor e aroma adquiridas durante o processo de envelhecimento em barricas de madeira, especialmente de carvalho. Essa característica é resultado da interação do vinho com a madeira, influenciando sua complexidade, notas de baunilha, tostado e especiarias. A intensidade do amadeirado varia conforme o tipo de madeira, o tempo de envelhecimento, o tamanho da barrica e o uso de barricas novas, que tendem a conferir uma maior intensidade a essas notas.

AMANDINE: (FR) Termo culinário de origem francesa, derivado de amande (amêndoa), que designa preparações doces ou salgadas finalizadas ou acompanhadas com amêndoas, inteiras, laminadas ou

em creme. Na gastronomia, é aplicado em pratos como tortas, peixes e legumes, conferindo aroma, crocância e sofisticação.

AMANHAR: (Cul.) Processo de preparação e limpeza de peixes, aves ou outros animais antes de sua cocção ou conservação. Na gastronomia, consiste em retirar as escamas, vísceras, pele, espinhas e outras partes não comestíveis, deixando apenas a carne utilizável para o preparo de pratos. Este procedimento visa garantir a higiene, o aproveitamento adequado do alimento e a melhoria no sabor e na apresentação do prato final.

AMARANTO: (sp.) Grão ancestral, pseudo-cereal, originário das Américas, pertencente à família Amaranthaceae, cultivado há milênios por civilizações pré-colombianas como os Incas e os Astecas. Rico em proteínas, fibras e minerais, é isento de glúten e valorizado por seu perfil funcional. Na gastronomia, é consumido em grãos, flocos ou farinha, em preparações doces, salgadas e produtos nutritivos.

AMARENA: (IT) Variedade de cereja silvestre originária das regiões de Bolonha e Modena, na Itália, caracterizada por sua coloração escura e sabor agridoce. Na gastronomia, é utilizada em conservas, gelados, sobremesas e molhos, conferindo uma acidez equilibrada e um aroma marcante.

AMARETTI: (IT) Biscoito tradicional italiano, crocante e de sabor doce, feito principalmente de amêndoas, açúcar e clara de ovo. Originário da Itália, especialmente da região da Lombardia, é conhecido por sua textura delicada e sabor levemente amargo. Na gastronomia, é utilizado como sobremesa, acompanhamento de cafés ou incorporado em doces e confeitaria.

AMARETTO: (IT) Licor doce e aromático de origem italiana, tradicionalmente feito a partir de amêndoas ou caroços de damasco, com adição de álcool, açúcar e especiarias. Originário da região da Lombardia, na Itália, o amaretto possui um sabor característico de amêndoas e um toque levemente amargo. Na gastronomia, é utilizado como ingrediente em coquetéis, sobremesas e em receitas de confeitaria.

AMASSAMENTO MANUAL: (Pani.) É o processo de trabalhar a massa utilizando apenas as mãos, por meio de movimentos de esticar, dobrar e pressionar, com o objetivo de desenvolver o glúten, incorporar os ingredientes e conferir elasticidade e coesão. Essa

técnica é tradicional na panificação artesanal e permite maior controle sobre a textura da massa. Na gastronomia, o amassamento manual é valorizado por sua precisão sensorial, contribuindo para produtos com textura, volume e sabor aprimorados.

AMASSAMENTO MECÂNICO: (Pani.) É o processo de trabalhar a massa utilizando equipamentos mecânicos, como batedeiras planetárias ou masseiras, para desenvolver o glúten, homogeneizar os ingredientes e conferir elasticidade à massa. Essa técnica permite maior eficiência e uniformidade em produções de pães, bolos e outras massas. Na gastronomia, o amassamento mecânico é valorizado por otimizar tempo, padronizar resultados e manter consistência na textura e estrutura das preparações.

AMASSAR: Significa transformar ingredientes em massa ou pasta, ou ainda achatar por pressão ou esmagamento. (Cul.) Consiste em misturar os ingredientes de uma massa até que se forme uma amalgamação homogênea, podendo incluir água, manteiga ou outra gordura, além de fermento ou levedura. (Pani.) Na panificação, refere-se ao processo de trabalhar a massa por meio de movimentos de mexer, dobrar e manipular, com o objetivo de desenvolver o glúten, a rede proteica responsável por reter os gases da fermentação. A técnica permite incorporar ar à massa, garantindo que todos os ingredientes sejam incorporados uniformemente e conferindo estrutura elástica e coesa, essencial para obter pães macios, com boa textura e volume adequado. Na gastronomia, amassar é valorizado tanto pelo efeito funcional, que assegura crescimento e consistência, quanto pelo efeito sensorial, proporcionando produtos finais com textura, maciez e aparência desejadas

AMBIENTE POSITIVO: (Gest.) Um ambiente positivo de trabalho é caracterizado por práticas e valores que promovem bem-estar, engajamento e colaboração, resultando em maior motivação, satisfação e produtividade da equipe. Na visão de Robbins (2002), ele é consequência do clima organizacional, moldado por políticas, estrutura e liderança, e impacta diretamente atitudes, comportamento e comprometimento dos colaboradores. Na gastronomia, um ambiente positivo se manifesta na integração entre cozinha e salão, na liderança inspiradora, no reconhecimento do trabalho e no respeito mútuo, contribuindo para a redução da rotatividade, excelência no atendimento e consistência na qualidade dos pratos.

AMBROSIA: Sobremesa tradicional brasileira, originária da Península Ibérica, cujo nome deriva do grego ambrosia, significando "divino e imortal", associado à mitologia grega, onde era considerado um manjar capaz de “restaurar” ressuscitar qualquer um que dela comesse. Preparada com ovos, leite, açúcar e canela, a ambrosia é cozida lentamente até adquirir uma consistência macia e um sabor adocicado com nuances caramelizadas. Na gastronomia, é apreciada como um doce caseiro simples, frequentemente relacionado a tradições familiares e memórias afetivas.

AMCHOOR: (AS) Tempero em pó originário da Índia, obtido a partir da manga verde desidratada e moída. Utilizado principalmente na culinária indiana, ele adiciona um sabor agridoce e levemente ácido aos pratos.

AMEIXA: (sp.) Fruto do gênero *Prunus*, da família Rosaceae, proveniente de diversas espécies cultivadas principalmente em regiões temperadas, com origem em diversas regiões do Hemisfério Norte, incluindo Europa, Ásia e América do Norte. Apresenta polpa suculenta, sabor doce a ligeiramente ácido, e variações de coloração que vão do vermelho ao amarelo. Rica em vitaminas A, C e fibras, é amplamente utilizada na gastronomia fresca, em compotas, doces, sucos, sobremesas e pratos salgados.

AMEIXA AMARELA: (sp.) Variedade do gênero *Prunus* caracterizada por sabor doce e, por vezes, ligeiramente picante, com polpa firme e cor dourada. Rica em carotenoides, contribui para a saúde da pele, dos olhos e o fortalecimento do sistema imunológico. A cultivar ‘Gema de Ouro’ é uma das mais conhecidas. Na gastronomia, é consumida fresca, em doces, compotas e preparações diversas.

AMEIXA PRETA: (sp.) Variedade do gênero *Prunus* caracterizada por casca escura e polpa suculenta. Destaca-se pelo alto teor de fibras e sorbitol, que favorecem o funcionamento intestinal e auxiliam no combate à prisão de ventre. Na gastronomia, é amplamente utilizada fresca, em compotas, doces e como ingrediente em pratos doces e salgados.

AMEIXA VERDE: (sp.) Variedade do gênero *Prunus* menos consumida in natura, destacada pelo sabor ácido e característico. Amplamente utilizada em compotas, geleias, molhos e outras preparações culinárias que aproveitam sua acidez para equilibrar sabores. Na gastronomia, é valorizada por conferir frescor e contraste em doces e pratos variados.

AMEIXA VERMELHA: (sp.) Variedade popular do gênero *Prunus*, caracterizada por polpa suculenta e sabor que varia do doce ao agridoce. Rica em flavonoides com propriedades anti-inflamatórias, contribui para benefícios nutricionais e antioxidantes. Exemplos notáveis incluem as cultivares 'Santa Rosa' e 'Letícia'. Na gastronomia, é consumida fresca, em doces, compotas, sucos e preparações culinárias diversas.

AMENDOIM: (sp.) É uma leguminosa comestível (*Arachis hypogaea*) do gênero *Arachis*, pertencente à família Fabaceae, originária da América do Sul, especialmente do Brasil e da Bolívia. Produz sementes oleaginosas ricas em proteínas, lipídios e minerais. Na gastronomia, é amplamente utilizado em preparações doces e salgadas, bem como na produção de óleo, farinhas e pastas.

AMENDOIM BAMBARA: (sp.) É uma leguminosa comestível (*Vigna subterranea*) do gênero Vigna, da família Fabaceae, originária da África subsaariana, cujo nome deriva do grupo étnico Bambara do Mali. Desenvolve-se subterraneamente, como o amendoim comum, sendo resistente à seca e rica em proteínas, lipídios e carboidratos. Na gastronomia, é consumido cozido, torrado ou moído em farinhas e pastas, valorizado por seu sabor semelhante ao da castanha.

AMER PICON: (FR) Amer Picon é um aperitivo francês amargo, criado em 1837 por Gaétan Picon enquanto servia na Argélia. É elaborado com uma combinação de raspas de laranja (frescas ou secas, raízes e ervas maceradas em álcool, com adição de açúcar caramelizado), genciana e quinino, resultando em um sabor amargo e cítrico. Na gastronomia, o Amer Picon é utilizado na coquetelaria clássica para conferir notas amargas e cítricas a drinques como o Picon bière e o Picon club. Em comunidades bascas nos Estados Unidos, como Nevada, onde é um ingrediente-chave no Picon Punch.

AMIDO: (Cul.) É um polissacarídeo vegetal de reserva energética, composto por unidades de glicose organizadas em amilose e amilopectina, presente em cereais, tubérculos e leguminosas, sendo a principal forma de armazenamento de energia em plantas. Pertence ao gênero dos carboidratos e possui fórmula molecular $(C_6H_{10}O_5)n$. (Pani.) Na panificação, é o principal carboidrato do trigo, representando cerca de 70% do grão, e apresenta duas propriedades fundamentais: a **gelatinização**, que ocorre em torno de 60 °C, quando os grânulos absorvem água, incham e tornam a solução viscosa e translúcida; e a **retrogradação**, que ocorre durante o

resfriamento, quando as moléculas de amilose se reorganizam, promovendo sinérese e formação de um gel firme, processos determinantes para a textura e qualidade dos produtos panificados. Na gastronomia, o amido é amplamente utilizado como espessante em molhos, sopas e cremes, além de contribuir para a textura de massas e produtos de panificação.

AMILÓGRAFO: (Pani.) É um equipamento utilizado para medir a gelatinização do amido em farinhas e massas, registrando a viscosidade durante o aquecimento e resfriamento. Permite avaliar a qualidade funcional da farinha e o comportamento do amido durante o cozimento. (Gast.) Na gastronomia, o amilógrafo é reconhecido por fornecer dados técnicos que auxiliam no controle de textura, consistência e desempenho de produtos assados e massas.

AMORNAR: (Cul.) Aquecer levemente. Processo de aquecer ligeiramente um ingrediente ou preparação, geralmente a temperatura ambiente ou morna, para facilitar o manuseio ou ativar certas reações, como no caso de fermentos ou gorduras.

AMOU: (FR) Queijo artesanal francês produzido com leite de ovelha, originário da região da Gasconha, no sudoeste da França. Nomeado em homenagem à cidade de Amou, apresenta textura firme e sabor suave, sendo valorizado na gastronomia por sua autenticidade e perfil regional.

AMUSE-BOUCHE: (FR) (ou amuse-gueule) Refere-se a um "mimo" do chef para com o cliente, que "diverte a boca". É uma pequena preparação culinária, servida gratuitamente antes da refeição principal em restaurantes sofisticados, com o objetivo de estimular o paladar e oferecer uma prévia do estilo do chef. Sua origem remonta à tradição francesa que, na década de 1950, passou a oferecer pequenas cortesias aos clientes. Na gastronomia, representa um elemento de hospitalidade e criatividade, variando amplamente em ingredientes e técnicas, sendo consumido em uma única mordida. Cumpre função estética e sensorial, valorizando a experiência do menu degustação.

ANADAMA BREAD: (UK) Pão tradicional da Nova Inglaterra, nos Estados Unidos, elaborado com farinha de trigo, farinha de milho e melaço, resultando em textura densa e sabor levemente adocicado. Acredita-se que tenha se originado em Rockport, Massachusetts, no século XIX. Na gastronomia, é apreciado por seu caráter rústico e nutritivo, sendo servido em cafés da manhã e refeições regionais.

ANÁLISE DAS 5 FORÇAS: (Gest.) É uma ferramenta de gestão estratégica criada por Michael Porter para avaliar a competitividade e a atratividade de um setor, identificando a estrutura do mercado, desafios e a viabilidade de obter lucros sustentáveis. Segundo Porter (1986), a análise considera cinco forças — rivalidade entre concorrentes, poder de barganha de fornecedores, poder de barganha de compradores, ameaça de novos entrantes e ameaça de produtos ou serviços substitutos — cuja combinação determina a capacidade de uma empresa obter retorno acima da média. Na gastronomia, a ferramenta auxilia na avaliação de novos restaurantes, analisando fornecedores, clientes, concorrência local, serviços de delivery e barreiras à entrada, oferecendo uma base estratégica para planejamento e tomada de decisões.

ANÁLISE DE CENÁRIO: (Gest.) A análise de cenário é uma ferramenta de gestão estratégica que prevê e avalia futuros possíveis, considerando incertezas e complexidade do ambiente externo, auxiliando no planejamento de riscos e na formulação de estratégias flexíveis. De acordo com Porter (2005), essa análise é fundamental para a estratégia competitiva, permitindo que a organização antecipe movimentos da indústria e da concorrência, respondendo proativamente às mudanças e garantindo a sustentabilidade da vantagem competitiva. Na gastronomia, a análise de cenário auxilia gestores a projetar impactos de variações de custos, mudanças no comportamento do consumidor ou entrada de concorrentes, orientando decisões sobre cardápio, diversificação de serviços e implementação de tecnologias.

ANÁLISE DE CUSTOS: (Gest.) Estudo sistemático e detalhado dos gastos de uma empresa, com o objetivo de identificar, classificar e alocar todos os custos associados à produção de bens ou serviços. Fornece informações essenciais para a tomada de decisões sobre precificação, eficiência operacional e estratégias de redução de despesas. De acordo com Marion (2010), técnica utilizada para aprofundar a compreensão da estrutura de gastos da empresa, cuja aplicação vai além do cálculo do custo de um produto, servindo como base para planejamento e controle financeiro, definição de preços e identificação de áreas que necessitam de maior eficiência. Na Gastronomia: aplicada no controle de custos de ingredientes, mão de obra, energia e outros insumos na produção de pratos e bebidas. A análise de custos permite definir preços adequados, reduzir

desperdícios e maximizar a rentabilidade do restaurante ou serviço de alimentação.

ANÁLISE DE OPERAÇÃO: (Gest.) É o processo de avaliação sistemática das atividades de uma organização, com foco na eficiência, eficácia e qualidade dos procedimentos internos. Consiste em observar, mensurar e interpretar os fluxos de trabalho, recursos utilizados e resultados obtidos, a fim de identificar gargalos, desperdícios e oportunidades de melhoria contínua. Conforme Slack, Chambers e Johnston (2009), a análise de operação é uma ferramenta essencial da gestão de operações, pois permite compreender como os recursos transformam insumos em produtos e serviços. Essa prática é fundamental para alinhar a capacidade produtiva com a demanda, assegurando competitividade e sustentabilidade empresarial. Na Gastronomia: a análise de operação é aplicada no acompanhamento do fluxo de produção da cozinha, tempo de preparo dos pratos, movimentação da equipe, utilização de insumos e satisfação do cliente. Através dela, é possível otimizar processos, reduzir desperdícios, padronizar receitas e garantir a consistência da qualidade, aumentando a eficiência do restaurante ou empreendimento gastronômico.

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC): É um sistema preventivo adotado na área da segurança dos alimentos, cujo objetivo é identificar, avaliar e controlar perigos físicos, químicos e biológicos em todas as etapas da cadeia produtiva. Trata-se de uma ferramenta de gestão da qualidade que visa garantir a inocuidade dos alimentos, por meio do monitoramento sistemático de pontos críticos de controle (PCCs), reduzindo os riscos à saúde do consumidor. O sistema APPCC está regulamentado pela Portaria nº 1.428/1993 do Ministério da Saúde e pode ser certificado pela norma ISO 22000, que estabelece a gestão da segurança dos alimentos na cadeia produtiva. O objetivo fundamental do APPCC é prevenir contaminações e falhas nos processos de produção, armazenamento, transporte, manipulação e distribuição de alimentos, assegurando que o alimento final seja seguro para o consumo humano. Para alcançar essa finalidade, o sistema baseia-se em sete princípios fundamentais, os quais orientam a implementação eficaz do controle preventivo. 1. Análise de Perigos e Identificação de Medidas Preventivas: Identificar todos os perigos potenciais (biológicos, químicos e físicos) em cada etapa do processo produtivo e determinar medidas preventivas apropriadas para seu controle

eficaz. 2. Determinação dos Pontos Críticos de Controle (PCCs): Definir os pontos específicos do processo em que o controle é essencial para prevenir, eliminar ou reduzir a um nível aceitável os perigos identificados. 3. Estabelecimento de Limites Críticos para cada PCC: Determinar os valores máximos ou mínimos aceitáveis (como temperatura, tempo, pH, atividade de água) que asseguram o controle do perigo no ponto crítico. 4. Estabelecimento de Procedimentos de Monitoramento: Desenvolver métodos de observação ou medição programada dos PCCs para assegurar que cada um permaneça dentro dos limites críticos estabelecidos. 5. Estabelecimento de Ações Corretivas: Definir as ações que devem ser adotadas sempre que o monitoramento indicar uma perda de controle em um PCC, garantindo a correção imediata do processo e a segurança do produto. 6. Estabelecimento de Procedimentos de Verificação: Implantar atividades, como auditorias internas, testes laboratoriais e revisões de registros, para confirmar que o sistema APPCC está funcionando conforme planejado. 7. Estabelecimento de Registros e Documentação: Manter documentação completa e atualizada de todas as etapas do sistema, desde a análise de perigos até as ações corretivas, para comprovar a efetividade do APPCC e facilitar sua rastreabilidade e auditoria. Dessa forma, o sistema APPCC representa uma abordagem científica e sistematizada para garantir a segurança dos alimentos, sendo amplamente reconhecido por organismos nacionais e internacionais como um dos métodos mais eficazes na prevenção de riscos alimentares em serviços de alimentação, indústrias e cadeias produtivas. Ler Etapas da Implementação do APPCC

ANÁLISE DE RESULTADOS: (Gest.) processo de avaliação dos desempenhos financeiros e operacionais de uma organização, comparando receitas, custos, despesas e lucros com metas previamente estabelecidas. Permite identificar tendências, oportunidades de melhoria e ajustar estratégias para otimizar a rentabilidade e a eficiência do negócio. De acordo com Assaf Neto (2018), a análise de resultados é uma ferramenta essencial que utiliza indicadores e índices financeiros para diagnosticar a situação econômica e financeira de uma empresa. Ele ressalta que essa análise é crucial para a tomada de decisões, pois permite avaliar o desempenho em relação a períodos anteriores e à concorrência. Na Gastronomia: em restaurantes, bares e cafés, a análise de resultados considera faturamento, custo de mercadorias vendidas (CMV),

margem de lucro, ticket médio e índices de ocupação. Com base nesses indicadores, é possível identificar pratos mais rentáveis, reduzir desperdícios, ajustar preços e melhorar a gestão financeira do empreendimento.

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS: (Gast.) Disciplina que estuda a avaliação das características organolépticas dos alimentos por meio dos sentidos humanos. No campo da gastronomia, essas análises envolvem os métodos e técnicas para avaliação das características sensoriais de alimentos e bebidas, incluindo sabor, aroma, textura, cor e aparência. Abrange o histórico da análise sensorial, sua importância e campos de aplicação. Estuda a fisiologia dos órgãos dos sentidos e os fatores que influenciam o julgamento sensorial. Apresenta teoria e prática sobre a seleção e treinamento de julgadores, bem como os principais testes sensoriais, incluindo preparo e apresentação adequada das amostras. Utiliza os sentidos humanos — paladar, olfato, visão, tato e audição — para identificar, descrever e quantificar atributos sensoriais por meio de provas específicas. Além disso, aborda a aplicação dos resultados para aprimorar a qualidade, desenvolver novos produtos e controlar processos produtivos. Visa capacitar profissionais a interpretar as respostas sensoriais dos consumidores, promovendo a inovação e a competitividade no setor alimentício.

ANCHOYADE: Preparação culinária proveniente do sul da França, composta por uma pasta de anchovas, azeite de oliva, alho e outros temperos, tradicionalmente servida como aperitivo ou acompanhamento. Na gastronomia, é utilizada para adicionar um sabor intenso e salgado a pães, vegetais ou como base de molhos e patês.

ANCIENNE, À LA: (FR) expressão francesa que significa "à moda antiga" ou "da maneira antiga". Na gastronomia, o termo indica que um prato é preparado utilizando métodos tradicionais ou ingredientes clássicos, muitas vezes enfatizando técnicas artesanais e receitas transmitidas ao longo das gerações. O conceito evoca um senso de nostalgia e autenticidade, valorizando o sabor e a apresentação que remetem a um passado culinário. Na gastronomia, valoriza técnicas tradicionais e sabores autênticos, muitas vezes resgatando a culinária histórica de uma região ou cultura.

ANCYLOSTOMA DUODENALE: Parasita helminto causador da ancilostomose, transmitido por alimentos ou água contaminados

com larvas infectantes. Provoca anemia, dor abdominal e fraqueza em humanos. Na gastronomia, práticas de saneamento básico e higiene no preparo são fundamentais para a prevenção.

ANEL PERFURADO: Utensílio de metal com furos em sua superfície, utilizado para moldar massas de tortas e preparos que exigem circulação de ar durante o cozimento. Na culinária e confeitaria, permite cozimento uniforme de massas, quiches e sobremesas, garantindo bases douradas, crocantes e de forma precisa.

ANÉIS DE MONTAGEM: (aros culinários para empratamento) Os anéis de montagem são moldes circulares utilizados para dar forma e altura a preparações gastronômicas, como tartares e mousses. Na gastronomia, são essenciais para uma apresentação sofisticada e precisa dos pratos.

ANGOSTURA: (AL) Concentrado aromático de especiarias e ervas originário da Venezuela, criado no século XIX pelo Dr. Johann Siegert, um cirurgião alemão a serviço do exército de Simón Bolívar, na cidade de Angostura (hoje Ciudad Bolívar), amplamente utilizado como bitter (amargor) em coquetelaria. Rico em compostos fenólicos e óleos essenciais, confere sabor complexo, amargo e levemente picante às bebidas. Na gastronomia de bebidas, é um ingrediente fundamental para equilibrar e realçar sabores em diversos drinques clássicos, como o Old Fashioned e o Manhattan.

ANISAKIS SIMPLEX: Parasita nematódeo marinho, cujas larvas infectam peixes e cefalópodes consumidos crus ou mal cozidos. Provoca a anisaquíase, caracterizada por dor abdominal, náuseas e vômitos. Na gastronomia, seu controle envolve o congelamento prévio de peixes destinados a consumo cru.

ANNONA: Gênero pertencente à família *Annonaceae*, composto por diversas espécies frutíferas tropicais como a graviola (*Annona muricata*), a fruta-do-conde (*Annona squamosa*) e a atemoia (*Annona* × *atemoya*). Nativas das Américas, especialmente da região tropical da América do Sul e Central, essas espécies produzem frutos de polpa branca, doce e aromática, rica em fibras, vitamina C e compostos antioxidantes. Na gastronomia, os frutos do gênero Annona são consumidos in natura ou utilizados em sucos, sorvetes, sobremesas e preparações doces cremosas.

ANNONACEAE: Família botânica de plantas angiospermas tropicais que inclui árvores e arbustos frutíferos como a graviola (*Annona*

muricata), a atemoia (*Annona* × *atemoya*) e a fruta-do-conde (*Annona squamosa*). Originária de regiões tropicais e subtropicais das Américas, África e Sudeste Asiático, destaca-se por frutos aromáticos, ricos em fibras, vitaminas C e do complexo B. Na gastronomia, seus frutos são apreciados ao natural ou em preparações como sorvetes, sucos, doces e mousses, devido à polpa cremosa e sabor adocicado.

ANNONCER: (FR) Termo francês utilizado nas brigadas de cozinha para designar o ato de anunciar os pedidos aos cozinheiros, geralmente realizado pelo chef ou sub chef. A técnica consiste em comunicar em voz clara e ordenada os itens a serem preparados, organizando o fluxo de produção. Na gastronomia, annoncer é fundamental para a coordenação eficiente e sincronizada do serviço durante o passe.

ANTEPASTO: É o conjunto de iguarias servidas antes da refeição. Termo italiano que significa "antes da refeição". (IT) Antipasti. É uma entrada da culinária italiana, servida antes do primeiro prato (primo piatto), que tem como objetivo abrir o apetite. O conceito abrange uma variedade de preparações, como azeitonas, queijos, charcutaria, vegetais marinados e pães, dispostos de forma convidativa, oferecendo uma diversidade de sabores e texturas, como introdução ao prato principal. Consiste em uma variedade de petiscos, como queijos, carnes curadas, azeitonas e vegetais marinados, dispostos de forma convidativa. Na gastronomia, o antepasto desempenha um papel social e gastronômico, preparando o paladar para a refeição principal.

ANTIAGLOMERANTE: Substância ou aditivo utilizado para evitar a formação de aglomerados em produtos alimentícios, mantendo-os soltos e de fácil manuseio. Pode ser tanto natural quanto artificial, dependendo de sua origem. Substâncias naturais incluem amido de milho e celulose microcristalina, enquanto as artificiais podem ser compostos sintéticos, como fosfatos e silicatos. Na gastronomia, é frequentemente utilizado em ingredientes como farinhas, açúcares e temperos em pó, promovendo a fluidez e evitando que se compactem ou formem grumos.

ANTICUCHOS: (AL) Espetinhos de carne marinada, tradicionalmente de coração de boi, populares na culinária peruana e em outros países da América do Sul. A carne, rica em proteínas e ferro, é temperada com pimentas, alho, cominho e outros condimentos, e grelhada até atingir textura macia. Na gastronomia são considerados prato

emblemático, amplamente consumidos em festas e barraquinhas de rua, simbolizando a cultura popular peruana.

ANTIESPUMÍFEROS: Substâncias ou aditivos utilizados para reduzir ou prevenir a formação de espuma em líquidos durante processos de cozimento ou fabricação. Esses agentes atuam diminuindo a tensão superficial, evitando o excesso de bolhas. Na gastronomia, são usados em preparações como caldos, frituras e bebidas, proporcionando maior controle sobre a textura e a aparência do produto final.

ANTIOXIDANTE: Substância que combate os radicais livres no organismo, prevenindo o envelhecimento precoce e diversas doenças. Em alimentos: Substâncias que previnem ou retardam a oxidação de outros compostos, protegendo os alimentos contra a degradação causada pelos radicais livres. Eles atuam inibindo reações que podem alterar o sabor, a cor e a textura dos alimentos. Na gastronomia, são utilizados para preservar a qualidade de alimentos e bebidas, aumentando sua durabilidade e prevenindo o envelhecimento precoce.

ANTIPASTO: (IT. Antipasti no plural) Termo italiano que significa "antes do prato", referindo-se a uma seleção de alimentos servidos como entrada antes da refeição principal. O conceito abrange uma variedade de preparações, como azeitonas, queijos, charcutaria, vegetais marinados e pães, dispostos de forma convidativa, oferecendo uma diversidade de sabores e texturas para iniciar a refeição. Na gastronomia, o antipasto é servido com o objetivo de estimular o apetite e apresentar uma ampla gama de sabores e texturas, como introdução ao prato principal.

ANTIUMECTANTES: Substâncias utilizadas para prevenir a absorção de umidade em produtos alimentícios, mantendo-os secos e evitando a formação de bolor ou degradação. Esses agentes atuam absorvendo a umidade excessiva e mantendo a textura e a integridade dos alimentos. Na gastronomia, são aplicados em produtos como sal, açúcar e farinhas, visando preservar sua qualidade e evitar a compactação.

ANTOCIANINAS: São pigmentos hidrossolúveis do grupo dos flavonoides, responsáveis por colorações que variam do vermelho ao azul em frutas e vegetais, com fórmula geral baseada no aglicone antocianidina. Sintetizadas pelas plantas, sua extração envolve solventes polares como etanol ou água acidificada. Na gastronomia,

contribuem com cor e propriedades antioxidantes em alimentos como a jabuticaba, o repolho roxo e o açaí.

ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO NA GASTRONOMIA: É o estudo das relações culturais, sociais e simbólicas envolvidas nos hábitos alimentares. No campo da gastronomia, analisa como a alimentação reflete identidades, tradições e transformações históricas, considerando fatores como regionalidade, rituais e significados dos alimentos. Seu objetivo é compreender a influência dos contextos sociais na gastronomia, contribuindo para a valorização da diversidade culinária e a preservação do patrimônio alimentar.

AO PONTO: Termo usado para descrever o alimento que atingiu o ponto ideal de cozimento, especialmente em carnes, indicando que está entre o bem-passado e o mal-passado, e com a temperatura interna de aproximadamente 60-65°C. Refere-se ao grau de cocção ideal de carnes, especialmente bovina, em que o interior apresenta uma faixa rosada e suculenta, indicando que a proteína foi aquecida o suficiente para ficar macia, mas sem perder a umidade. Na gastronomia, o conceito de "ao ponto" busca o equilíbrio perfeito entre a textura e o sabor, proporcionando uma experiência sensorial agradável ao paladar.

APARAR: É uma técnica culinária que consiste em cortar ou remover partes excedentes de ingredientes ou preparações, como bordas, nervuras ou rebarbas, visando uniformidade estética e melhor apresentação. Na gastronomia, é aplicada tanto em carnes quanto em vegetais, contribuindo para o apuro visual e padronização dos pratos.

APARELHO: Conjunto de alimentos, preparados ou não, que serão utilizados em uma outra confecção ou finalização de prato, como, por exemplo, o aparelho de croquetes ou o aparelho de batata duquesa.

APARÊNCIA: Refere-se ao aspecto visual de um alimento, incluindo cor, forma, brilho, textura superficial e apresentação. Na gastronomia, é um dos primeiros critérios de avaliação sensorial, influenciando a percepção de frescor, qualidade e apetite. É fundamental para despertar o desejo de consumo e moldar a expectativa sobre o sabor, sendo um dos principais elementos que compõem a experiência gastronômica.

APELAÇÃO DE ORIGEM: Refere-se a um sistema de classificação e proteção de produtos com base na sua origem geográfica e nas

condições específicas de produção. Termos como Denominação de Origem (DO), Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Denominação de Origem Controlada (DOC) e Denominação de Origem Protegida (DOP) garantem que o produto, especialmente vinhos e queijos, seja fabricado de acordo com regulamentações rigorosas relacionadas à sua região de origem, assegurando autenticidade e qualidade. Essas denominações variam entre os países, como França, Itália, Espanha e Portugal, e asseguram a conformidade com as práticas tradicionais e as leis locais.

APERITIVOS: (Cul.) São pequenas porções de alimentos ou bebidas servidas antes da refeição principal, com o objetivo de estimular o apetite. A apresentação e a combinação de sabores são elementos importantes na experiência do aperitivo, que pode variar de acordo com a cultura e a região. Na gastronomia, são preparados em diversas formas, como salgadinhos, patês, bebidas alcoólicas ou não, e são frequentemente consumidos em eventos sociais.

APLATI: (FR) É um termo francês que significa 'achatado' ou 'aplanado'. Na gastronomia, refere-se à técnica de aplanar alimentos, como filés de carne ou frango, para garantir um cozimento uniforme, tornando-os mais finos, macios e facilitando o preparo.

APPAREIL: (FR) Mistura homogênea de ingredientes utilizada como base para diversas preparações culinárias. refere-se a uma mistura ou preparação que é um dos componentes de um prato ou doce. Pode ser uma base para recheios, massas ou coberturas

APOSENTADORIA POR INVALIDEZ: Requisitos e Condições. A aposentadoria por invalidez é concedida ao segurado, após cumprimento da carência quando exigida, que for considerado incapaz e insusceptível de reabilitação para o trabalho, sendo paga enquanto durar essa condição, mediante exame médico pericial da Previdência Social. Nos primeiros quinze dias de afastamento, a empresa paga o salário integral. O benefício é cancelado se o aposentado retornar voluntariamente ao trabalho. Empregados nessa condição têm direito ao abono anual equivalente ao 13° salário.

APPASSIMENTO: (IT) Técnica enológica tradicional italiana que consiste na secagem parcial das uvas após a colheita, geralmente em esteiras ou caixas em ambientes ventilados (chamados *fruttai*), para concentrar o açúcar, os compostos aromáticos e o extrato antes da fermentação. Originária do Vêneto, é aplicada na produção de vinhos como Amarone della Valpolicella, Recioto e outros *passiti*. Na

enologia e na gastronomia, resulta em vinhos encorpados, de elevada graduação alcoólica, textura aveludada e aromas intensos de frutas passas, especiarias e notas balsâmicas

APPELLATION COMMUNALE: (FR) Refere-se a uma denominação de origem controlada (AOC) na França, que designa vinhos produzidos dentro de uma área geográfica específica, geralmente um vilarejo ou comuna, refletindo as características típicas do terroir local. Na gastronomia, esses vinhos harmonizam bem com pratos locais e tradicionais, destacando a autenticidade e a qualidade dos produtos. O conceito de Appellation Communale enfatiza a ligação entre o vinho e o terroir, garantindo a preservação das tradições vitivinícolas regionais. Ler Grand Cru

APPELLATION RÉGIONALE: (FR) Designa uma denominação de origem controlada (AOC) na França que abrange toda uma região vinícola, como Bourgogne ou Bordeaux. Na gastronomia, esses vinhos são versáteis, acompanhando uma variedade de pratos regionais e oferecendo uma introdução acessível ao terroir local. O conceito de Appellation Régionale representa o nível de entrada na hierarquia de qualidade, garantindo um padrão mínimo de autenticidade e excelência. Ler, Grand Cru

APPENZELL: É um queijo suíço de leite de vaca, originário da região de Appenzell, na Suíça. É conhecido por seu sabor forte e picante, resultado de uma salmoura de ervas e especiarias utilizada durante a maturação. Na gastronomia, é apreciado tanto puro, como parte de uma tábua de queijos, quanto em pratos cozidos, como fondues e gratinados, onde seu sabor intenso agrega complexidade.

APPLE BRANDY: É uma bebida destilada alcoólica feita a partir de maçãs fermentadas. A bebida pode ser apreciada pura, como digestivo, ou utilizada na coquetelaria. Historicamente, o "applejack" era produzido por congelamento do cider de maçã e remoção do gelo para concentrar o álcool, enquanto o apple brandy é destilado. Na gastronomia, é utilizada em molhos, flambar pratos e como ingrediente em sobremesas e coquetelaria.

APURAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cozinhar um alimento por mais tempo, com o objetivo de concentrar seus sabores e obter uma textura mais espessa. Reduzir líquidos por evaporação “ferver um alimento para reduzir seu volume”, intensificando sabores, ajustando texturas e concentrando os elementos aromáticos. Deriva do verbo "purificar" e está presente em diversas tradições

culinárias. Na gastronomia, é aplicada em caldos, molhos e compotas para intensificar de sabor e consistência.

AQUECEDOR DE MOLHOS E CALDAS: (Equi.) Equipamento projetado para manter molhos, caldas e coberturas aquecidos a uma temperatura constante, evitando a cristalização ou ressecamento. Na gastronomia, é essencial para cozinhas profissionais, garantindo fluidez e uniformidade na aplicação dos preparos.

AQUECEDOR DE PRATOS: (Equi.) Equipamento utilizado para manter pratos aquecidos antes do serviço, garantindo que os alimentos permaneçam na temperatura ideal ao serem servidos. Na gastronomia, é essencial para restaurantes de alta classe, onde a temperatura dos pratos influencia diretamente a experiência sensorial.

AQUECER: (Cul.) Ato de submeter o alimento a uma fonte de calor até atingir a temperatura desejada. Consiste em elevar a temperatura de um alimento ou líquido para torná-lo quente. Na culinária e na gastronomia, é um processo fundamental para a cocção, pasteurização e esterilização, influenciando diretamente a textura, o sabor e a segurança dos alimentos. Pode ser realizado por diferentes métodos, como fogo direto, forno, micro-ondas, banho-maria ou equipamentos específicos.

AQUECER PREVIAMENTE: (Cul.) Refere-se ao ato de acionar o forno e elevá-lo à temperatura desejada antes da introdução do alimento, garantindo condições térmicas adequadas para o início imediato da cocção. Na gastronomia, essa prática é fundamental para assegurar o desenvolvimento correto de texturas, volumes e tempos de preparo.

ARARUTA: (Alim./sp.) Fécula extraída do rizoma da planta Maranta arundinacea, nativa das Américas tropicais, conhecida por sua alta digestibilidade e textura fina. Tradicionalmente utilizada por povos indígenas, na gastronomia atua como espessante em molhos, sopas e sobremesas, conferindo uma textura lisa e brilhante, além de ser empregada em produtos sem glúten devido à sua ausência dessa proteína e propriedades hipoalergênicas.

ÁREAS ENDÊMICAS: (CiêC.) São regiões geográficas onde determinada doença, infecção ou espécie de organismo se encontra estabelecida de forma permanente ou com alta frequência. A presença contínua e regular dessa doença ou organismo caracteriza a área como endêmica.

ARENAMENTO: (Cul.) Técnica de preparo de massas em que a farinha é misturada à gordura até adquirir aspecto de areia úmida, formando grânulos soltos. Esse processo inibe parcialmente a formação do glúten, resultando em massas quebradiças e crocantes. Na gastronomia, é essencial na produção de bases como pâte brisée, pâte sablée e empadões.

ARENQUE: (sp.) É um peixe marinho da família Clupeidae, comum em águas frias do Atlântico Norte e do Mar Báltico. Fonte de ômega-3, proteínas e minerais, é tradicionalmente conservado por salga, defumação ou marinada. Na gastronomia, é utilizado em pratos típicos da culinária nórdica e do Leste Europeu, como o arenque em conserva e saladas frias.

ARGENTEUIL: (FR) Termo culinário de origem francesa que se refere a preparações que incluem aspargos como ingrediente principal ou guarnição. O nome deriva da cidade homônima na França, reconhecida pela produção de aspargos de alta qualidade. Na gastronomia, indica pratos que valorizam o sabor delicado do aspargo, frequentemente associado a carnes, ovos ou molhos suaves.

ARGININA: (CiêC.) Aminoácido semiessencial envolvido na síntese de óxido nítrico, fundamental para a circulação sanguínea, cicatrização e resposta imunológica. Pode ser sintetizada pelo corpo, mas também obtida por alimentos como carnes, leguminosas e oleaginosas. Na gastronomia, é valorizada em preparações proteicas e funcionais como grão-de-bico cozido, salmão grelhado e castanhas em saladas.

ARMANHAQUE: (FR) Armagnac. Aguardente vínica de alta qualidade, semelhante ao conhaque, obtida pela destilação de vinhos com características específicas para envelhecimento. Originária da região de Armagnac, na França, é reconhecida por seu sabor complexo e aromas intensos decorrentes do envelhecimento em barris de carvalho. Na gastronomia, é consumida pura, utilizada em coquetéis e como ingrediente em preparações culinárias finas.

ARMAZENADOR DE VINHO CLIMATIZADO: Adega climatizada portátil para vinhos. Equipamento projetado para manter garrafas em temperaturas e umidades controladas, preservando suas características sensoriais. Na gastronomia, é utilizado em restaurantes e vinícolas para garantir o envelhecimento e a qualidade dos vinhos servidos.

ARMORICAINE: (FR) Termo da culinária francesa que designa um molho ou preparação à base de tomates, alho, cebola, vinho branco, conhaque e ervas, tradicionalmente servido com frutos do mar, como lagosta. Combinando com diferentes tipos de frutos do mar, como lagostim, camarão, lula. Originário da Bretanha, na região da antiga Armórica, destaca-se por seu sabor intenso e aromático na gastronomia clássica francesa.

ARO MODELADOR: Utensílio culinário, geralmente metálico e sem fundo, utilizado para moldar e dar forma a pratos e sobremesas, garantindo apresentação precisa e elegante. Na gastronomia e confeitaria, é essencial para criar camadas, porcionar preparos e modelar mousses, timbales e bolos em formas circulares ou geométricas variadas.

AROMA: É a sensação perceptível pelo olfato, resultante da inalação de substâncias voláteis liberadas por um determinado objeto, substância ou alimento. No contexto da gastronomia, o aroma desempenha um papel fundamental na experiência sensorial, influenciando a percepção do sabor e contribuindo para a apreciação dos alimentos e bebidas. A complexidade dos aromas pode variar desde notas simples e facilmente identificáveis até combinações sutis e multifacetadas, que despertam memórias e emoções.

AROMATIZANTES: Substâncias ou combinações de vegetais aromáticos, ervas e especiarias utilizadas para conferir aroma e intensificar o sabor das preparações culinárias. Atuam na valorização sensorial dos alimentos, promovendo complexidade aromática e identidade gustativa dos pratos. Na gastronomia, são aplicados estrategicamente durante o preparo, realçando notas olfativas específicas e enriquecendo a experiência palatável.

AROMATIZAR: Usar o aroma de temperos para alterar o odor e o sabor de outros alimentos. Conferir aroma ou perfume a uma preparação, adicionando ervas aromáticas, raízes, sementes, rizomas, essências, especiarias ou bebidas alcoólicas.

ARQUÉSTRATO: Sua obra Hedypatheia representam um marco na história da gastronomia, sendo uma das primeiras tentativas conhecidas de sistematizar e exaltar a arte da culinária. Ele pode ser considerado um precursor da palavra 'gastronomia' e dos guias gastronômicos, além de um influenciador do pensamento gourmet na Antiguidade. Arquéstrato de Gela (em grego: Ἀρχέστρατος) era

originário da cidade de Gela, na Sicília, uma colônia grega, e foi um poeta e gastrônomo grego do século IV a.C.

ARREPIAR: Esfregar um peixe com sal grosso no sentido contrário das escamas, para facilitar a limpeza.

ARROZ: (Oryza sativa) É um cereal pertencente à família das gramíneas, cultivado extensivamente em diversas regiões do mundo, especialmente na Ásia. É um alimento básico para grande parte da população mundial, fornecendo uma importante fonte de carboidratos, energia e nutrientes essenciais. Sua origem remonta a milhares de anos, com evidências de cultivo na China e na Índia, e desempenha um papel crucial na segurança alimentar global. Na gastronomia, é amplamente utilizado como acompanhamento ou base para diversos pratos, devido à sua versatilidade, capacidade de absorver sabores e textura ao ser cozido.

ARROZ ARBÓREO: Variedade de arroz de grãos curtos e arredondados, originária da Itália, com alto teor de amido, ideal para risotos devido à sua capacidade de liberar amido durante o cozimento, proporcionando uma textura cremosa. Na gastronomia, é essencial para pratos que requerem cremosidade e absorção de sabores, como o risoto.

ARROZ BASMATI: É um cereal aromático de grãos longos e finos, originário do subcontinente indiano, amplamente utilizado nas culinárias da Índia, Paquistão e Oriente Médio. Seu aroma floral e sabor delicado complementam pratos com especiarias, carnes e legumes, sendo frequentemente servido como acompanhamento ou base para biryanis e pilafs. Acredita-se que seu cultivo remonta a séculos, sendo um elemento fundamental na gastronomia dessas regiões.

ARROZ BRANCO: Grão refinado e polido, disponível em variedades de grãos longos ou curtos, utilizado predominantemente como acompanhamento ou base para pratos como risotos e pilafs. Sua origem remonta ao cultivo asiático, sendo um alimento básico em diversas culturas, especialmente na Ásia, América Latina e Mediterrâneo. Na gastronomia, o arroz branco é valorizado por sua versatilidade e facilidade de preparo.

ARROZ CARNAROLI: É uma variedade italiana de grãos médios, reconhecida como uma das melhores opções para o preparo de risotos devido à sua alta concentração de amido e capacidade de

absorver líquidos lentamente, mantendo a forma durante o cozimento. Originário da região do Piemonte, na Itália, o Carnaroli proporciona um risoto cremoso e com textura "al dente", diferenciando-se de outras variedades como o Arbório pela maior firmeza do grão. Sua utilização na gastronomia reflete a busca por ingredientes de alta qualidade para aprimorar a experiência sensorial do prato.

ARROZ DOCE: Sobremesa tradicional em diversas culturas ao redor do mundo, com origens que remontam à Ásia, mas que se popularizou especialmente em países europeus, como Portugal e Espanha, além do Brasil, onde adquiriu variações regionais. Tradicionalmente feita com arroz cozido lentamente em leite e açúcar, frequentemente aromatizada com canela, casca de limão ou baunilha. Na gastronomia portuguesa, é associado a festividades religiosas, enquanto no Brasil é consumido em festas populares e domésticas, refletindo a influência ibérica e adaptações locais.

ARROZ GLUTINOSO: É uma variedade de arroz caracterizada pela alta concentração de amilopectina, resultando em uma textura pegajosa e aderente após o cozimento. Essencial em diversas preparações da culinária asiática, como mochis japoneses, bolinhos de arroz chineses (zongzi) e sobremesas tailandesas, onde a textura é um elemento fundamental. Sua origem remonta a culturas ancestrais do leste asiático, onde o arroz desempenha um papel central na alimentação e nas tradições culinárias.

ARROZ INTEGRAL: Cereal não refinado que preserva a casca do grão, mantendo o farelo e oferecendo maior valor nutricional, com maior concentração de fibras, vitaminas e minerais. Originário da Ásia, é utilizado em preparações que buscam um perfil alimentar mais saudável, como saladas, acompanhamentos e pratos vegetarianos, destacando-se por seu sabor mais robusto e textura firme.

ARROZ JASMIM: É um cereal aromático de grãos longos e translúcidos, originário da Tailândia, reconhecido por seu perfume floral e sabor levemente adocicado. Amplamente utilizado na culinária tailandesa e do sudeste asiático, acompanha pratos com curry, frutos do mar e legumes, adicionando uma dimensão aromática e gustativa singular. Na gastronomia, é utilizado principalmente em pratos da culinária tailandesa e asiática, proporcionando um sabor delicado e uma textura macia e levemente pegajosa.

ARROZ NEGRO: É uma variedade de arroz integral com grãos de coloração escura devido à presença de antocianinas, pigmentos com propriedades antioxidantes. Apresenta sabor terroso e textura ligeiramente firme, sendo utilizado em pratos que buscam sofisticação e valor nutricional, como saladas, acompanhamentos e risotos. Sua origem se encontra em diversas regiões da Ásia, onde era tradicionalmente consumido pelas classes mais altas devido à sua raridade e benefícios nutricionais.

ARROZ PARBOILIZADO: É um tipo de arroz que passa por um processo de maceração, cozimento a vapor e secagem antes da moagem, o que promove a migração de nutrientes da casca para o interior do grão. Esse processo resulta em um arroz com maior valor nutricional, tempo de cozimento reduzido e grãos mais soltos após o preparo. Amplamente consumido em diversas culturas, o arroz parboilizado oferece praticidade e benefícios nutricionais, mantendo a versatilidade do arroz na gastronomia.

ARROZ PILAF: Técnica de preparo em que o arroz é inicialmente refogado em gordura, geralmente manteiga ou óleo, junto com aromáticos antes de ser cozido em caldo ou água. Originado da culinária do Oriente Médio, resulta em grãos soltos, saborosos e textura delicada. Na gastronomia, é utilizado como acompanhamento versátil para diversos pratos.

ARROZ PILAF COM CASTANHAS E ERVAS FINAS: Variante do arroz pilaf que incorpora castanhas tostadas e ervas finas à preparação, agregando sabor, textura crocante e aroma fresco. O arroz é refogado em gordura, cozido em caldo e finalizado com os ingredientes complementares. Na gastronomia, destaca-se como acompanhamento sofisticado, equilibrando sabores e texturas.

ARROZ SELVAGEM: (*Zizania palustres*) É uma semente aquática de grãos longos e escuros, originária da região dos Grandes Lagos na América do Norte, não sendo, portanto, um arroz verdadeiro (*Oryza sativa*). Também conhecido como arroz silvestre, é uma semente nutritiva. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor amendoado, aroma marcante e textura crocante, sendo utilizado em pratos sofisticados, saladas e acompanhamentos devido ao seu alto valor nutricional, rico em fibras, proteínas e vitaminas.

ARUBÉ: Molho espesso tradicional da região amazônica, de origem indígena, elaborado a partir do tucupi (sumo fermentado da mandioca) e pimentas, conhecido também como "mostarda

indígena". Utilizado originalmente pelos povos indígenas para conservar carnes e caça, atualmente serve como tempero picante e complexo, potente para peixes, carnes vermelhas, brancas e frutos do mar. Na gastronomia amazônica, destaca-se pelo sabor marcante e pela função preservadora e aromática.

ASCARIS LUMBRICOIDES: Parasita intestinal humano transmitido pela ingestão de ovos presentes em alimentos e água contaminados. Causa a ascaridíase, gerando desconforto gastrointestinal e obstrução intestinal em casos graves. Na gastronomia, a higienização e o saneamento básico são essenciais para a prevenção.

ASPARAGINA: Aminoácido não essencial que participa da síntese de proteínas e no metabolismo celular. Embora seja produzida pelo corpo a partir de ácido aspártico, também pode ser obtida por meio da alimentação, principalmente de alimentos como aspargos, batatas e leguminosas. Na gastronomia, é encontrada naturalmente em muitos vegetais e desempenha um papel importante nas reações de Maillard, que influenciam o sabor e a cor dos alimentos durante o preparo. Exemplos incluem aspargos cozidos, purê de batata e sopa de lentilhas.

ASPARTAME: Adoçante artificial composto por dois aminoácidos, ácido aspártico e fenilalanina, utilizado como substituto do açúcar devido ao seu alto poder adoçante e baixo valor calórico. Aproximadamente 200 vezes mais doce que o açúcar (sacarose), é amplamente empregado em alimentos e bebidas diet, sendo particularmente vantajoso para pessoas com diabetes. Na gastronomia, o aspartame é utilizado em refrigerantes dietéticos, balas e gomas de mascar. Exemplos incluem refrigerante light, iogurtes diet e sobremesas sem açúcar.

ASPERGILLUS FLAVUS: Fungo filamentoso produtor de aflatoxinas, substâncias altamente carcinogênicas que contaminam grãos e sementes. A exposição alimentar pode causar danos hepáticos e câncer. Na gastronomia, o armazenamento correto de alimentos secos é imprescindível para prevenir a contaminação.

ASPERGILLUS PARASITICUS: Fungo filamentoso também produtor de aflatoxinas, associado a intoxicações alimentares graves. Atua contaminando amendoins, milho e cereais em condições inadequadas. Na gastronomia, boas práticas de estocagem e seleção rigorosa de ingredientes são medidas preventivas.

ASPIC: É um prato frio que consiste em ingredientes como carne, frutos do mar, vegetais ou ovos embutidos em uma gelatina. A gelatina é obtida através da fervura prolongada de ossos ricos em colágeno, podendo ser adicionada gelatina comercial para garantir a firmeza. O aspic tem origem medieval, com receitas detalhadas encontradas já no século XIV, sendo utilizado para preservar alimentos, adicionar sabor e decorar pratos, especialmente na culinária francesa e da Europa Oriental, conferindo elegância, textura firme e apelo visual a pratos frios.

ASSADEIRA: Baking sheet (US) ou forma para assar. A assadeira é um utensílio plano, geralmente metálico, utilizado para assar pães, bolos e biscoitos. Sua superfície antiaderente ou untada permite a distribuição uniforme do calor.

ASSAR: (v.) Técnica de cocção a seco. Método de cocção por calor seco realizado em forno ou equipamento similar, utilizando calor direto ou indireto entre 180 °C e 220 °C, que transforma texturas e intensifica sabores por meio da caramelização e coloração dourada. Originado em práticas culinárias ancestrais, é aplicado em carnes, massas, legumes e preparações de panificação e confeitaria. Na gastronomia, o assado é valorizado por desenvolver crostas aromáticas e suculência interna, conferindo complexidade sensorial aos pratos.

ASSAR ÀS CEGAS: (Cul.) Também chamado de pré-assar, é o processo de assar uma crosta de torta ou outra massa sem o recheio, visando firmar a estrutura e evitar que a base fique encharcada. Na gastronomia, assar às cegas é valorizado por assegurar textura firme, evitar encolhimento e garantir acabamento uniforme antes do recheio.

ASSAR ÀS CEGAS: (Pani.) É a técnica de assar a base de uma torta ou quiche sem o recheio, também denominada blind baking. Pode ser realizada de diferentes maneiras, como furar o fundo da massa ou usar pesos de confeitaria, garantindo que a base mantenha sua forma durante o cozimento. (Gast.) Na gastronomia, assar às cegas é valorizado por assegurar textura firme, evitar encolhimento e garantir acabamento uniforme antes do recheio.

Na gastronomia, essa técnica é essencial em preparações cujo recheio possui alta umidade ou exige menor tempo de cocção.

ASSAR ÀS CEGAS: (Cul.) Também chamado de pré-assar, é o processo de assar a crosta de uma torta ou outra massa sem o recheio, visando firmar sua estrutura e evitar que a base fique encharcada. Na culinária, assar às cegas é valorizado por assegurar textura firme, evitar encolhimento antes do recheio. (Pani.) É a técnica de assar a base de uma torta ou quiche sem o recheio, também denominada blind baking. Pode ser realizada de diferentes maneiras, como furar o fundo da massa ou usar pesos de confeitaria, garantindo que a base mantenha sua forma durante o cozimento. Na gastronomia: Assar às cegas é essencial em preparações cujo recheio possui alta umidade ou exige menor tempo de cocção, sendo valorizado por proporcionar textura firme, acabamento uniforme e estabilidade estrutural da massa. Ler Bake blind

ASSAR EM BRASA: Método de cocção por calor seco indireto, realizado sobre brasas de carvão ou lenha em fogo controlado, onde o calor radiante cozinha o alimento de forma lenta e uniforme, sem contato direto com a chama. De tradição ancestral, essa técnica intensifica os sabores por meio da defumação natural. A temperatura ideal para assar em brasa varia entre 120 °C e 250 °C, sendo ajustada conforme a distância da grelha, a quantidade de brasa e o tipo de alimento utilizado. Em baixas temperaturas, entre 120 °C e 160 °C, é indicada para cocção lenta de peças grandes, legumes inteiros, costelas e processos de defumação. A faixa média, de 160 °C a 200 °C, é ideal para assados médios, aves inteiras e legumes cortados. Já a alta temperatura, entre 200 °C e 250 °C, é utilizada para selagens iniciais, carnes vermelhas, peças menores e preparos rápidos. No assar em brasa, o controle é mais dinâmico, sendo ajustado pela altura da grelha ou do espeto e pela quantidade de brasa, podendo-se utilizar também o controle empírico da temperatura por meio da prova da mão. Na gastronomia, o assado em brasa é valorizado por conferir crostas douradas, interior suculento e aromas defumados marcantes a carnes, legumes e preparações rústicas. Ler Prova da Mão

ASSIETTE: (FR) Termo francês que significa "prato" e pode referir-se tanto ao utensílio quanto à composição visual e temática de uma porção servida individualmente. Na gastronomia, é utilizado para designar apresentações refinadas, frequentemente com variedade de elementos organizados harmonicamente em um único prato. Em gastronomia, "*assiette*" (do francês) significa simplesmente "prato" ou "tigela". No contexto francês da culinária, "*assiette*" pode referir-se a pratos específicos, como "assiette creuse" (prato sopeiro), "*assiette*

plate" (prato ladeiro) "*assiette à dessert*" (prato de sobremesa) ou "*Service à l'assiette*" Tipo de serviço em que o prato já empratado é levado diretamente ao cliente, com porções individualizadas e apresentação finalizada na cozinha. Essa técnica assegura controle estético, temperatura e proporção. Na gastronomia, o serviço à l'assiette é valorizado em restaurantes contemporâneos pela precisão e sofisticação no empratamento.

ASTROVÍRUS: Vírus da família *Astroviridae* responsável por gastroenterites, principalmente em crianças e imunossuprimidos. Sua transmissão ocorre por via fecal-oral através de água e alimentos contaminados. Na gastronomia, práticas rigorosas de higiene no preparo e manuseio dos alimentos são fundamentais.

ATAR: (v.) Técnica que consiste em amarrar peças de carne com barbante culinário para manter sua forma durante o cozimento, evitando deformações e garantindo uniformidade. Na gastronomia, é aplicada em preparações como rosbife, aves recheadas e assados, favorecendo a apresentação final e a conservação de suculência.

ATENDIMENTO: (Gest.) O atendimento consiste nas interações e no suporte fornecidos aos clientes ao longo de sua experiência com a organização. Robbins (2020) destaca que a qualidade do atendimento reflete diretamente a cultura organizacional, sendo aprimorada quando os colaboradores são empoderados para resolver problemas de forma autônoma. Na gastronomia, o atendimento abrange desde a recepção do cliente pelo anfitrião até a explicação do cardápio, o serviço do garçom e o fechamento da conta, influenciando a fidelização e a reputação do restaurante.

ATESTADO DE SAÚDE: (Gest.) Documento emitido por profissional de saúde que comprova a condição física e/ou mental do trabalhador, atestando aptidão ou restrições para o exercício de suas funções. Conforme a Consolidação das Leis do Trabalho (BRASIL, 2017), é exigido em admissões, retornos de afastamento e em atividades que envolvam riscos à saúde do trabalhador ou terceiros. No contexto operacional, assegura que os colaboradores estejam aptos a desempenhar suas funções com segurança, prevenindo acidentes e doenças ocupacionais. Na gastronomia, aplica-se para chefs, cozinheiros e demais funcionários, garantindo que estejam fisicamente aptos para manipular alimentos, operar equipamentos e manter padrões de higiene e segurança alimentar.

ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONAL - ASO: (Gest.) Documento emitido por médico do trabalho que comprova a aptidão do trabalhador para exercer suas funções, atestando sua capacidade laboral e identificando eventuais restrições. Conforme a Consolidação das Leis do Trabalho (BRASIL, 2017), o ASO é exigido em admissões, retornos de afastamento e em atividades com riscos ocupacionais, garantindo a saúde do colaborador e segurança no ambiente de trabalho. No contexto operacional, assegura que os colaboradores estejam aptos para desempenhar suas funções de forma segura e eficiente. Na gastronomia, aplica-se para chefs, cozinheiros e demais funcionários, garantindo que possam manipular alimentos, operar equipamentos e manter padrões de higiene e segurança alimentar.

ATIVO CIRCULANTE: (Gest.) Conjunto de bens e direitos que podem ser convertidos em dinheiro, vendidos ou consumidos no período de até um ano ou dentro do ciclo operacional da empresa. Representa os elementos de maior liquidez do patrimônio, como caixa, estoques e contas a receber. Conceito segundo Assaf Neto (2012): corresponde ao grupo de maior liquidez do ativo da empresa, formado por disponibilidades imediatas, valores a receber a curto prazo e estoques, caracterizados por curta duração e rápida conversão em recursos. Na Gastronomia: refere-se aos bens e direitos de rápida utilização em restaurantes, como estoques de ingredientes, bebidas e embalagens, além de valores em caixa e contas a receber. É base essencial para o capital de giro e para a continuidade das operações diárias.

ATIVOS INTANGÍVEIS: (Gest.) Trata-se de bens não físicos de uma organização, como marcas, patentes, know-how, reputação e experiência dos colaboradores, que possuem valor estratégico e contribuem para a competitividade e diferenciação no mercado. Conforme argumenta Robbins (2020), esses ativos são fontes duradouras de vantagem competitiva, difíceis de copiar, fortalecendo o engajamento dos colaboradores e a lealdade dos clientes. Na gastronomia, incluem-se a reputação e a marca do restaurante, receitas exclusivas, experiências gastronômicas memoráveis e o talento da equipe, elementos que atraem clientes e garantem sucesso e longevidade do negócio.

ATIVOS TANGÍVEIS: (Gest.) Define-se como bens físicos de uma organização, incluindo edifícios, máquinas, equipamentos e veículos,

que possuem valor monetário e são utilizados para gerar receita, sendo registrados no balanço patrimonial. Conforme aponta Robbins (2020), esses ativos influenciam diretamente o comportamento organizacional, pois sua qualidade e tecnologia afetam comunicação, motivação e satisfação dos colaboradores, impactando a execução das tarefas e o clima interno. Na gastronomia, incluem-se o prédio, fornos, fogões, geladeiras, bancadas, mesas, cadeiras e utensílios; a manutenção e modernização desses ativos garantem eficiência operacional, segurança e qualidade no serviço.

ATRATIVOS CULTURAIS: São elementos que expressam a história, as tradições e a identidade de um determinado lugar, podendo ser de natureza material, como monumentos e construções históricas (incluindo mercados e restaurantes), ou imaterial, como festas, músicas e saberes populares. Pratos típicos, enquanto expressão gastronômica, integram o patrimônio cultural imaterial, pois representam saberes, técnicas, tradições e a identidade de um povo transmitidos ao longo do tempo, sendo fundamentais para a preservação e valorização da cultura local na gastronomia. No contexto turístico e gastronômico, esses atrativos valorizam a autenticidade e o patrimônio cultural local, promovendo a preservação e a divulgação das tradições culinárias e culturais.

ATRATIVOS CULTURAIS GASTRONÔMICOS: São elementos vinculados à culinária local e tradicional de uma região, que desempenham um papel importante na atração de turistas e no fortalecimento da identidade cultural de um destino. Esses atrativos incluem pratos típicos, ingredientes característicos, métodos de preparo e técnicas culinárias que refletem a história, a geografia e as tradições de uma comunidade. Ao serem utilizados como atrativos turísticos, os sabores locais oferecem uma experiência sensorial única, permitindo que os visitantes se conectem com a cultura e as práticas alimentares de uma determinada localidade, além de promover o turismo gastronômico, que incentiva a exploração e o consumo consciente de alimentos regionais.

ATUM: Peixe oceânico pertencente à família Scombridae, conhecido por sua carne rosada a vermelha escura, rica em proteínas e ômega-3. Com diversas espécies, como o atum-azul e o atum-amarelo, habita águas temperadas e tropicais ao redor do mundo, sendo altamente valorizado na pesca comercial e esportiva. Na

gastronomia, o atum é apreciado cru em preparações como sushi e sashimi, grelhado, enlatado e utilizado em inúmeras receitas devido ao seu sabor característico e textura firme.

AU JUS: Termo culinário francês que significa "com suco". Em português, refere-se a pratos de carne servidos com um caldo ou molho leve, feito a partir dos sucos naturais da carne durante o cozimento.

AUGUSTE ESCOFFIER: Georges Auguste Escoffier (1846-1935) foi um chef, restaurateur, gastrônomo e escritor francês que revolucionou a gastronomia francesa, sendo considerado por muitos o "pai da cozinha moderna". Ele popularizou e modernizou os métodos tradicionais da culinária francesa, introduzindo técnicas refinadas e um novo nível de organização nas cozinhas profissionais. Conhecido como “o rei dos chefs e o chef dos reis”, Escoffier implementou o sistema de brigada de cozinha, baseado em hierarquia e setorização, que otimizou a eficiência e o trabalho nas cozinhas. Além disso, escreveu a influente obra Le Guide Culinaire, um dos pilares da gastronomia clássica, e criou inúmeras receitas atemporais que ainda são celebradas hoje.

AUSLESE: Classificação de vinhos alemães obtidos a partir de uvas em avançado estágio de maturação, sobremaduras e ricas em açúcar natural, frequentemente afetadas pela podridão nobre (*Botrytis cinerea*). Na gastronomia, é um vinho de sobremesa nobre, ideal com foie gras, queijos azuis e pâtisserie fina.

AUTOATENDIMENTO: Representa uma inovação no relacionamento com o cliente, permitindo que ele resolva suas solicitações de forma independente, sem a necessidade de intermediários. Disponível em diversos canais, esse modelo aprimora a experiência do consumidor, proporcionando maior autonomia, agilidade e eficiência no atendimento. Em sua essência, refere-se à capacidade de um indivíduo ou entidade de realizar tarefas, obter informações ou resolver problemas de forma independente, sem a necessidade de assistência direta de outra pessoa ou organização. Na gastronomia oferece uma alternativa prática e eficiente ao serviço tradicional, ou seja, da capacidade do cliente de encontrar, por conta própria, aquilo que busca, sem a necessidade de intervenção humana para auxiliá-lo.

AUTOCLAVE CULINÁRIA: Equipamento que utiliza alta pressão e temperatura para esterilizar alimentos, permitindo a conservação

por períodos prolongados. Na gastronomia, é empregada em técnicas de enlatamento e preservação de ingredientes sem necessidade de conservantes artificiais.

AUTÓLISE: (Pani.) Técnica de panificação que consiste em misturar apenas farinha e água e deixar a massa em repouso antes da adição do sal e do fermento. Durante esse período, enzimas presentes na farinha degradam parcialmente o amido e as proteínas, promovendo maior hidratação, início da formação do glúten e liberação de açúcares que alimentarão as leveduras. Esse processo melhora a extensibilidade da massa, facilita a modelagem, aumenta a absorção de água e resulta em pães com melhor volume, textura mais macia e miolo mais alveolado. Na gastronomia, é valorizada por proporcionar qualidade sensorial superior e maior desenvolvimento natural da massa.

AUTÓLISE DE LEVEDURA: Processo no qual ocorre a ruptura das células de levedura, resultando na liberação de compostos que influenciam as características sensoriais de bebidas fermentadas, como cerveja e vinho. Trata-se de um fenômeno natural que se manifesta após a fermentação, quando as células de levedura entram em colapso e se decompõem. Esse processo está associado a reações químicas complexas que ocorrem durante o contato prolongado do vinho com as borras – resíduos formados por células de levedura mortas –, contribuindo para a evolução do perfil aromático e gustativo da bebida.

AUTÓLISE LONGA: (Pani.) É um método de pré-fermentação em que a farinha e a água da massa são misturadas e deixadas em repouso por um período prolongado antes da adição de sal e fermento. Esse processo permite a hidratação completa do amido e o desenvolvimento inicial do glúten, resultando em massa mais extensível, estrutura alveolada aprimorada e melhor sabor. Na gastronomia, a autólise longa é valorizada por potencializar aromas e texturas, contribuindo para a qualidade final de pães artesanais e produtos fermentados.

AUX-BLUE: Método de cozedura rápida de peixes vivos, geralmente trutas, em água fervente.

AUXILIAR DE COMMIS: Trata-se do assistente do commis, termo derivado do inglês "attendant" (atendente). Esse profissional auxilia o commis em suas funções e, frequentemente, é um aspirante à

carreira de garçom ou maître, iniciando seu aprendizado no setor de serviços.

AUXILIAR DE COZINHA: Profissional, responsável por prestar suporte aos cozinheiros em diversas atividades. Suas funções incluem a preparação de alimentos, higienização e organização da cozinha, garantindo a eficiência e o bom funcionamento do setor. Além disso, auxilia no controle de insumos e no cumprimento das normas de segurança e higiene alimentar.

AUXÍLIO-DOENÇA: É benefício concedido ao segurado incapacitado para o trabalho por mais de quinze dias consecutivos, após cumprimento do período de carência estabelecido pelo Ministério da Previdência. Nos primeiros quinze dias, a empresa é responsável pelo pagamento integral do salário. Caso o segurado não recupere a capacidade para sua atividade habitual, deve passar por reabilitação profissional para outra função, mantendo o benefício até sua habilitação ou aposentadoria por invalidez. O auxílio-acidente é indenização paga ao segurado que, após consolidação de lesões, apresenta sequelas que reduzam sua capacidade laboral, sendo devido a partir do fim do auxílio-doença, sem acumulação com aposentadoria, e podendo ser acumulado com outros benefícios.

AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO: (Gest.) Processo sistemático utilizado pelas organizações para mensurar, analisar e aperfeiçoar o rendimento dos colaboradores em relação aos objetivos estratégicos. Conforme Robbins (2020), constitui instrumento de gestão que permite alinhar desempenho individual às metas organizacionais, fornecendo subsídios para decisões de promoção, treinamento e desenvolvimento. Na prática, traduz-se em identificar pontos fortes e a melhorar, promovendo eficiência, engajamento e crescimento organizacional.

AVALIAÇÃO DE ESTRUTURA: (Gest.) A avaliação de estrutura é um processo gerencial que analisa a configuração organizacional para alcançar objetivos, identificando pontos de otimização, ineficiências e oportunidades de melhoria, tanto internamente quanto em relação ao ambiente de mercado. De acordo com Porter (2005), a análise da estrutura, incluindo a cadeia de valor e as forças da indústria, é fundamental para a estratégia competitiva e para a criação de vantagem sustentável. Na gastronomia, a avaliação de estrutura abrange hierarquia e comunicação da equipe, fluxos de produção e relacionamento com fornecedores, bem como análise da

concorrência, orientando decisões para eficiência operacional e sucesso do restaurante.

AVEIA: Cereal da família das gramíneas (*Poaceae*), assim como o trigo e o milho, destaca-se pelo alto teor de fibras solúveis, proteínas, vitaminas do complexo B, e minerais como manganês, fósforo, magnésio, cobre, ferro, zinco e compostos bioativos, especialmente o beta-glucana, proveniente do grão da planta *Avena sativa*. Do ponto de vista nutricional, é conhecida por auxiliar na regulação do colesterol e promover a saciedade. Na gastronomia, é amplamente utilizada em mingaus, granolas, pães, biscoitos e bebidas vegetais.

AVELÃ: Fruto da árvore *Corylus avellana*, originária da região temperada da Europa e Ásia. Rica em ácidos graxos insaturados, vitaminas e antioxidantes. Na gastronomia, é utilizada em confeitaria, como ingrediente em cremes, chocolates e granolas, além de ser consumida crua ou torrada.

AVENTAL: Peça de vestuário utilizada na cozinha para proteger roupas e corpo de sujeiras, calor e substâncias alimentícias. Na gastronomia, é essencial para garantir higiene e segurança durante o preparo de alimentos, além de identificar o profissional ou função no ambiente de trabalho.

AVES: Termo que se refere a animais vertebrados, bípedes e ovíparos, caracterizados por penas, asas, bico córneo sem dentes e ossos pneumáticos. Inclui espécies como frango, galinha, peru, pato, marreco, codorna, perdiz, faisão e avestruz, amplamente utilizadas na culinária por sua carne tenra, macia e versátil. Na gastronomia, são preparadas de diversas formas, destacando-se pela baixa quantidade de gordura e textura adaptável a vários métodos de cozimento. A palavra "ave" tem origem no latim "avis", que significa "pássaro".

AVGOLEMONO: É um molho ou sopa tradicional da culinária grega, feito à base de ovos, suco de limão e caldo de carne ou frango. O conceito chave é a combinação da acidez do limão com a cremosidade dos ovos, resultando em um sabor único e refrescante. Na gastronomia, é utilizado para temperar sopas e pratos como o famoso *avgolemono* de frango, conferindo sabor delicado e cremosidade.

AVINHAR: Ato de adicionar vinho a um alimento ou preparação culinária, com o objetivo de enriquecer o prato com o sabor e aroma

característicos da bebida. É uma técnica utilizada para realçar o paladar e conferir um toque especial à receita.

AVIÚ: É um micro camarão de água doce (*Acetes americanus*), com tamanho que varia de 1 a 4 cm, encontrado nos rios da Amazônia, especialmente no Pará. Possui um sabor forte, que lembra ovas de peixe, sendo utilizado na gastronomia local em diversas preparações como sopas, omeletes, tortas, farofas e, principalmente, na mojica, um prato típico paraense. Tradicionalmente, é consumido seco e salgado, mas também pode ser encontrado fresco durante a época da safra.

AZEDINHA: Planta comestível, também conhecida como vinagreira ou azeda-brava, pertencente à espécie *Rumex* acetosa. Nativa da Europa e Ásia, é rica em nutrientes e vitaminas, sendo utilizada na gastronomia por seu sabor ácido, em saladas, sopas e molhos, especialmente em preparações frescas.

AZEITE DE BAMBÁ: Termo utilizado para se referir ao sedimento residual e mais sólido do azeite de dendê, de coloração amarelada e turva. Na gastronomia, é utilizado em algumas preparações típicas, especialmente em pratos nordestinos, conferindo sabor intenso e característica única às receitas.

AZEITE DE DENDÊ: Óleo vegetal extraído do fruto da palmeira dendezeiro (*Elaeis guineensis*), de coloração alaranjada. Popular nas culinárias africana e brasileira, é rico em gorduras, vitaminas e antioxidantes, sendo utilizado para conferir sabor e cor intensa a pratos como moquecas e acarajés.

AZEITE DE OLIVA: Óleo vegetal obtido pela prensagem das azeitonas, fruto da oliveira (*Olea europaea*), nativa da região mediterrânea. Na gastronomia, é amplamente utilizado tanto cru, em saladas e molhos, quanto em preparações cozidas, devido ao seu sabor característico, propriedades saudáveis e versatilidade.

AZEITONA: Fruto da oliveira (Olea europaea), originário da região mediterrânea, com sabor variando de amargo a suave, dependendo do processo de cura. Na gastronomia, é consumida tanto in natura quanto em conserva, sendo usada em saladas, antepastos, massas e como ingrediente de azeites.

AZEVIAS DE BATATA DOCE: Doce tradicional da culinária portuguesa, feito com um recheio de batata doce cozida, açúcar, canela e outros temperos, envolto em uma massa frita. Na gastronomia, é uma

iguaria típica de festas e celebrações, sendo consumida especialmente durante o Natal e outras festividades.

AZUL-MARINHO: Prato típico da culinária caiçara, comum no litoral norte de São Paulo e outras regiões litorâneas do Brasil. Combina peixe e pirão com banana verde, e recebe esse nome devido à cor azulada do caldo, que resulta de uma reação química entre o tanino da banana e os metais da panela, especialmente as de ferro.

AZYME: Pão não fermentado, também conhecido como pão ázimo, usado em algumas tradições religiosas e culinárias. Isso resulta em um pão plano, fino e crocante, que pode ser usado como base para diversas preparações ou consumido sozinho.

AZ-ZEBÍB: (AS) Termo de origem árabe (az-zabīb, الزبيب) que significa literalmente “as uvas-passas”. Utilizado durante a presença árabe na Península Ibérica, influenciou vocábulos em línguas como o espanhol (uva pasa) e o italiano (zibibbo), este último designando a uva Moscatel de Alexandria e o vinho doce feito a partir dela. Na culinária árabe e mediterrânea, refere-se ao uso tradicional de uvas secas em pratos doces e salgados, valorizando o sabor adocicado e a concentração natural de açúcares.

B

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

A **B** CDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

BABÁ AO RUM: Bolo tradicional da confeitaria napolitana, de origem franco-polonesa, assado em formato de cogumelo e embebido em calda à base de rum. Sua textura é leve e aerada, com diâmetro variando de pequenos tamanhos individuais até grandes versões festivas. Na gastronomia, é apreciado como sobremesa sofisticada, combinando doçura e aroma alcoólico.

BABA DE MOÇA: Doce tradicional da confeitaria brasileira, de origem portuguesa, feito com gemas, leite de coco e calda de açúcar. Na gastronomia, é utilizado como recheio ou cobertura em bolos, tortas e sobremesas, destacando-se pela textura cremosa e sabor delicado.

BABA GHANOUSH: Pasta tradicional da culinária do Oriente Médio, feita a partir de berinjela assada, tahine, alho, limão e azeite. De origem árabe, possui textura cremosa e sabor defumado, sendo servida como entrada ou acompanhamento. Na gastronomia, é apreciada como mezze, geralmente com pão sírio, vegetais ou saladas.

BABAÇU: Palmeira nativa do Brasil (*Attalea speciosa*), especialmente abundante no Maranhão, cujos frutos fornecem óleo, farinha e amêndoas com alto valor nutricional. Na gastronomia, é utilizado em preparações regionais e contemporâneas, valorizando sabores amazônicos e sertanejos com funcionalidade culinária e cultural.

BABKA: Pão doce trançado de origem judaico-oriental, tradicional no Leste Europeu, cujo nome significa “vovó” em polonês, feito com massa brioche enriquecida com recheios como chocolate, canela ou nozes. Após ser trançada e assada, adquire textura macia e aparência marmorizada. Na gastronomia, é valorizada como sobremesa artesanal ou acompanhamento em cafés e celebrações.

BACABA: Fruto da palmeira (*Oenocarpus bacaba*), nativa da Amazônia e comum em estados como Amazonas, Pará, Acre e Tocantins, rica em lipídios, fibras e antioxidantes. Sua polpa é utilizada para a produção de sucos, leites vegetais, bolos e sorvetes, sendo valorizada na gastronomia regional por seu sabor terroso e alto valor nutricional.

BACALHAU: Peixe do gênero Gadus (principalmente da espécie *Gadus morhua*), tradicionalmente pescado no Atlântico Norte, que passa por processo de salga e secagem para conservação. De origem europeia, especialmente associada à culinária portuguesa, sua dessalga é feita por imersão em água por até 48 horas. Na gastronomia, é ingrediente de pratos emblemáticos como bacalhau à Brás, à Gomes de Sá e gratinados.

BACALHAU À BRÁS: (PT) É um prato tradicional da culinária portuguesa, criado em Lisboa por um taberneiro de nome Brás (ou Braz) no século XIX. Consiste em lascas de bacalhau desfiado, batata palha frita, cebola e ovos mexidos, tudo envolvido e temperado com azeitonas pretas e salsa picada. Na gastronomia, é amplamente apreciado como um dos clássicos da cozinha lusitana.

BACALHAU À CONSULESA: É uma receita sofisticada de bacalhau, geralmente preparada com lascas de bacalhau cozido, envoltas em um creme aveludado à base de natas, gemas de ovo e queijo, gratinado no forno. (podendo ou não ser adicionado pimentão, tomate e azeitonas) A origem precisa é incerta, mas sugere-se que tenha surgido em ambientes de alta gastronomia, possivelmente associada a eventos diplomáticos ou consulares. Na gastronomia, destaca-se pela sua apresentação elegante e sabor requintado, sendo uma opção para ocasiões especiais.

BACALHAU À GOMES DE SÁ: É um prato clássico da culinária portuguesa, criado no século XIX pelo comerciante do Porto, José Luís Gomes de Sá Júnior. A receita consiste em lascas de bacalhau demolhado, batatas cozidas em rodelas, cebola refogada, azeitonas e ovos cozidos, tudo regado com azeite. Na gastronomia, é reconhecido pela sua elegância e sabor equilibrado, sendo um dos pratos de bacalhau mais apreciados em Portugal e internacionalmente. Sua preparação envolve a combinação harmoniosa de ingredientes simples, resultando em uma refeição sofisticada e saborosa.

BACALHAU À LAGAREIRO: Prato tradicional português, originário da região do Douro, composto por bacalhau assado no forno com bastante azeite, alho, grelos e batatas ao murro. Na gastronomia, destaca-se pela combinação de sabores intensos e pela simplicidade rústica, sendo servido frequentemente em festividades ou ocasiões especiais.

BACALHAU DE CONSOADA: É um prato tradicional português servido na ceia de Natal, a "Consoada". Consiste em bacalhau cozido, acompanhado de batatas cozidas, couve portuguesa, grão de bico e regado com azeite, às vezes, ovos ou solanáceas. A origem remonta aos costumes religiosos e à tradição de comer bacalhau em dias de jejum e abstinência. Na gastronomia, é um prato simbólico das festas natalinas, valorizando os sabores simples e rústicos da cozinha lusa.

BACALHAU GRATINADO: É um prato da culinária que consiste em bacalhau desfiado ou em lascas, misturado com outros ingredientes como batatas, natas, queijo e/ou molho bechamel, levado ao forno para gratinar. Embora não tenha uma origem única definida, é uma preparação popular em diversos países, incluindo Portugal e Brasil. Na gastronomia, o bacalhau gratinado é apreciado pela sua textura cremosa e sabor rico, sendo uma opção reconfortante e festiva.

BACARDI: Marca internacional de rum fundada em 1862, em Cuba, conhecida por produzir rum branco a partir da destilação do melaço da cana-de-açúcar e envelhecida em barris de carvalho. Na gastronomia, é amplamente utilizado em coquetelaria clássica, como em mojitos, daiquiris e cuba libre. Além da coquetelaria, pode ser usado como ingrediente em algumas receitas culinárias, como flambagens, marinadas e sobremesas à base de álcool.

BACCALÀ MANTECATO: Preparação tradicional do Vêneto, norte da Itália, à base de bacalhau dessalgado cozido e batido com azeite até formar uma emulsão cremosa. De origem camponesa, é valorizado na gastronomia italiana como *antipasto*, servido sobre polenta ou pão tostado.

BACILLUS CEREUS: É uma bactéria gram-positiva, formadora de esporos, comumente encontrada no solo e em diversos alimentos, especialmente arroz e outros cereais. A bactéria B. cereus produz toxinas em alimentos deixados em temperatura ambiente por longos períodos, causando dois tipos de síndrome: emética (vômito) e diarreica. Na gastronomia, o resfriamento rápido e o armazenamento adequado dos alimentos são cruciais para prevenir a proliferação e a produção de toxinas.

BACILLUS MESENTERICUS: (mic.) É uma bactéria formadora de esporos que pode sobreviver ao cozimento do pão, sendo a principal causadora da deterioração conhecida como "pão filante" ou "rope". Essa bactéria degrada o amido e as proteínas do miolo, tornando-o pegajoso, escuro e com odor desagradável, caracterizando

contaminação e má conservação. (Gast.) Na gastronomia, a presença de Bacillus mesentericus representa um risco à segurança alimentar, destacando a importância de rigoroso controle de higiene e sanitização em todas as etapas da produção.

BACLEUA: Variante fonética e ortográfica popular de "*baklava*", usada informalmente em algumas regiões lusófonas. Refere-se ao mesmo doce folhado, típico do Oriente Médio, preparado com massa filo, nozes e calda adocicada, amplamente consumido na gastronomia mediterrânea.

BACON: Produto cárneo obtido da barriga do porco, curado com sal e frequentemente defumado, de origem europeia, com destaque para tradições da Inglaterra e Itália. Na gastronomia, é valorizado pelo sabor intenso e textura crocante, sendo usado em guarnições, molhos, massas, saladas e pratos principais.

BADEJO: Peixe marinho da família Serranidae, encontrado em águas tropicais do Atlântico, especialmente na costa brasileira, apreciado por sua carne branca, firme e de sabor delicado. Na gastronomia, é utilizado grelhado, assado ou em moquecas, destacando-se em preparações de alta cozinha e culinária regional. A origem do nome "badejo" é incerta, mas acredita-se que derive de alguma língua indígena. Variedades incluem

BADEJO-BICUDO: (sp.) Peixe marinho da família Serranidae, gênero Mycteroperca, de nome científico Mycteroperca interstitialis. Originário de águas tropicais do Atlântico, é valorizado por sua carne branca, firme e de sabor suave. Na culinária, é utilizado em assados, ensopados e grelhados, preservando textura consistente e delicadeza. Na gastronomia, é apreciado por sua versatilidade e leveza no prato.

BADEJO-BRANCO: (sp.) Peixe marinho da família Serranidae, gênero Epinephelus, de nome científico Epinephelus aeneus. Habita águas costeiras do Atlântico, apresentando carne branca, delicada e de textura firme. Na culinária, é usado em grelhados, cozidos e assados. Na gastronomia, é valorizado pela suavidade de sabor e adequação a diversas técnicas de preparo.

BADEJO-FERRO: (sp.) Peixe marinho da família Serranidae, gênero Hyporthodus, de nome científico Hyporthodus nigritus. Encontra-se em águas profundas do Atlântico, possuindo carne firme e sabor acentuado. Na culinária, é empregado em moquecas, assados e pratos

de maior robustez. Na gastronomia, é considerado um peixe nobre, de textura consistente e impacto gustativo marcante.

BADEJO-MIRÓ: (sp.) Peixe marinho da família Serranidae, gênero Epinephelus, de nome científico Epinephelus itajara. Também chamado de garoupa-gigante, é nativo do Atlântico. Sua carne é firme, de sabor delicado e textura consistente. Na culinária, é usado em moquecas, ensopados e grelhados. Na gastronomia, é valorizado por seu porte e pela qualidade da carne.

BADEJO-PRETO: (sp.) Peixe marinho da família Serranidae, gênero Mycteroperca, de nome científico Mycteroperca bonaci. Natural do Atlântico Ocidental, é uma das espécies mais apreciadas no Brasil. Sua carne é branca, firme e saborosa. Na culinária, é versátil, sendo usada em grelhados, assados e moquecas. Na gastronomia, é reconhecido pelo alto valor culinário e sensorial.

BADEJO-QUADRADO: (sp.) Peixe marinho da família Serranidae, gênero Mycteroperca, de nome científico Mycteroperca bonaci. Originário do Atlântico Ocidental, principalmente no litoral brasileiro, habita recifes e fundos rochosos. Possui carne branca, firme, com baixo teor de gordura e sabor delicado, sendo muito valorizado na culinária e gastronomia. É utilizado em preparos grelhados, assados ou cozidos, preservando textura suculenta e leveza no prato.

BADEJO-SABÃO: (sp.) Peixe marinho da família Serranidae, gênero Rypticus, de nome científico Rypticus saponaceus. Nativo do Atlântico Ocidental, incluindo o litoral brasileiro, possui carne branca, macia e de sabor delicado. Na culinária, é empregado em preparações leves, como caldos, grelhados e cozidos. Na gastronomia, é apreciado por sua suavidade.

BADEJO-VERDADEIRO: (sp.) Peixe marinho da família Serranidae, gênero Epinephelus, de nome científico Epinephelus marginatus. Distribui-se em águas tropicais e temperadas do Atlântico. Sua carne é branca, firme e de sabor delicado. Na culinária, é usado em moquecas, ensopados e grelhados. Na gastronomia, é considerado peixe nobre, equilibrando textura e sabor refinado.

BADOFE: Prato típico da culinária baiana de origem afro-brasileira, consiste em um cozido espesso de carne bovina ou miúdos com temperos regionais e espessado com farinha de mandioca. Na

gastronomia, é valorizado como refeição reconfortante, comum em ambientes populares e tradicionais.

BAGACEIRA: Aguardente de origem francesa e posteriormente difundida em Portugal, obtida pela destilação do bagaço da uva após a vinificação. O processo envolve a fermentação dos resíduos sólidos da produção de vinho (como cascas e grainhas) e posterior destilação, resultando em uma bebida com teor alcoólico entre 35% e 54%. Na gastronomia, a bagaceira é apreciada como digestivo e pode ser consumida pura ou com café, em marinadas ou sobremesas.

BAGEL: (UE) É um pão em forma de anel, tradicionalmente feito de massa de farinha de trigo fermentada, que é fervida em água e depois assada. Originário das comunidades judaicas da Polônia no século XVII, possui um interior denso e um exterior levemente crocante. Na gastronomia, é popular em cidades com grande população judaica, como Nova York, sendo consumido no café da manhã ou lanche, puro ou com recheios como cream *cheese* e salmão.

BAGNA CÀUDA: (IT) Prato típico do Piemonte, norte da Itália, é um molho quente feito com alho, anchovas, azeite de oliva, manteiga, orégano e, às vezes, creme de leite fresco, servido com vegetais crus ou cozidos. Na gastronomia, funciona como um fondue rústico, ideal para entradas e partilhas, sendo valorizado como prato social e reconfortante, especialmente no inverno.

BAGOONG: (AS) Condimento tradicional das Filipinas, produzido pela fermentação de pequenos peixes ou camarões com sal, resultando em uma pasta de sabor intenso e aroma pronunciado. Na gastronomia filipina, é utilizado para temperar pratos típicos como *kare-kare* e *pinakbet*, conferindo umami marcante.

BAGUETE: (FR) É um tipo de pão francês caracterizado pelo seu formato alongado e cilíndrico, crosta crocante e miolo macio e aerado. Acredita-se que sua origem remonta ao século XX em Paris, possivelmente influenciada por regulamentações que proibiam padeiros de trabalhar antes de um determinado horário, incentivando a criação de um pão de preparo mais rápido. Na gastronomia, a baguete é um acompanhamento versátil, consumida pura, com manteiga, em sanduíches ou como base para canapés e torradas.

BAHAR: (AS) Mistura de especiarias típica da culinária do Oriente Médio, especialmente do Líbano e Síria, composta por pimenta-do-

reino, noz-moscada, cravo, canela e cominho. Acredita-se que sua origem esteja ligada ao papel dos comerciantes árabes de especiarias nas antigas rotas comerciais, cujo nome significa simplesmente "especiarias" em árabe. Na gastronomia, é usada para temperar carnes, arroz e ensopados, conferindo aroma quente e sabor complexo.

BAIÃO DE DOIS: Prato típico do Nordeste brasileiro, especialmente do Ceará, com origem atestada por Câmara Cascudo na obra *Liceu Cearense* (1940), de Gustavo Barroso. Combina arroz e feijão (corda ou verde) cozidos juntos, geralmente com carne seca, queijo coalho, nata e temperos, sendo ícone da culinária sertaneja e identidade gastronômica regional. Na gastronomia, representa a fusão de sabores sertanejos e a identidade cultural nordestina.

BAIN-MARIE: (FR) "banho-maria" em português. Em francês, "bain-marie" (pronuncia-se "bãh mah-REE").

BAIN-MARIE ELÉTRICA: (banho-maria industrial) Equipamento projetado para aquecer ou manter alimentos em temperatura constante, evitando superaquecimento ou ressecamento. Na gastronomia, é utilizada para derreter chocolate, manter molhos aquecidos e realizar cocção suave em preparações delicadas.

BAIRRADA: Região gastronômica e vitivinícola de Portugal, situada na zona centro-litoral, reconhecida por especialidades como o Leitão à Bairrada e a Chanfana. Destaca-se também como produtora de vinhos encorpados de Denominação de Origem Controlada (DOC), especialmente com a uva Baga, símbolo de sua tradição enológica.

BAIRRO GASTRONÔMICO: Área urbana caracterizada pela concentração de estabelecimentos voltados à alimentação, como restaurantes, bares, cafés e lanchonetes, entre outros. Internacionalmente, são conhecidos como “distritos gastronômicos” (dining districts), termo que pode ser traduzido como "distrito de restaurantes". Além disso, ruas com alta densidade de restaurantes são frequentemente chamadas de “restaurant row” (fileira de restaurantes). Esses locais se destacam pela diversidade culinária, representatividade da gastronomia local ou internacional e potencial turístico e cultural. Além de atrair moradores e visitantes, impulsionam a economia e valorizam a identidade alimentar da região. No contexto gastronômico, um bairro gastronômico constitui um polo de experiências culinárias que ultrapassam a simples oferta de refeições, integrando restaurantes renomados, cozinhas

tradicionais, feiras de produtores e eventos temáticos. Dessa forma, tornam-se destinos estratégicos para o turismo gastronômico, proporcionando uma vivência autêntica dos sabores, técnicas e tradições culinárias do local.

BAISÉ OU BRAISAGE: Cocção mista, na qual alimentos, geralmente cebola, cenoura, tomate, alho, louro e pimenta, são cozidos com leite de vegetais.

BAIXA GASTRONOMIA: Refere à culinária popular, acessível e despretensiosa, frequentemente encontrada em estabelecimentos informais como botecos, lanchonetes, feiras e *food trucks*. Em contraste com a alta gastronomia, que privilegia sofisticação e técnica refinada, a baixa gastronomia valoriza sabores autênticos, preparações tradicionais, preços acessíveis e experiências afetivas ligadas ao cotidiano. Envolve não apenas o alimento, mas também o ambiente descontraído, o bom humor, a convivência social e manifestações culturais como música e oralidade. Embora o termo tenha sido amplamente utilizado para distinguir o popular do refinado, atualmente é considerado em desuso, frente às novas abordagens que integram gastronomia, identidade e inclusão.

BAKE: É um método de cozimento que utiliza calor seco, tipicamente em um forno, para transformar alimentos. "bake" tem origem no inglês antigo "*bēcan*", que significa "assar" ou "cozinhar no forno". Acredita-se que seja um dos métodos de cozimento mais antigos, em cinzas quentes ou sobre pedras quentes, com origens que remontam a cerca de 6.500 anos atrás. Na gastronomia, "bake" abrange uma vasta gama de preparações, desde pães e bolos até carnes e vegetais, valorizando a caramelização e o desenvolvimento de texturas únicas.

BAKE BLIND: (UK) Expressão inglesa que designa o processo de assar uma base de massa sem recheio, utilizando pesos ou grãos secos para evitar que infle. É técnica clássica da confeitaria ocidental, essencial para garantir textura crocante e cocção uniforme em tortas e quiches. O termo "*blind*" (cego, às cegas) indica que a massa é assada sem o conhecimento de como o recheio afetará o cozimento, ou seja, é assada "às cegas" quanto ao recheio final.

BAKED ALASKA: (US) Sobremesa clássica composta por sorvete sobre base de bolo, envolta em forma com gelo e coberto com merengue e assada rapidamente para dourar a superfície. Criada em 1867 por Antoine Alciatore em homenagem à aquisição do Alasca pelos EUA,

destaca-se na gastronomia pelo contraste entre a crosta quente e o interior gelado, sendo símbolo de técnica e espetáculo à mesa.

BAKER'S PERCENTAGE: (Pani.) Sistema de cálculo amplamente utilizado na panificação para expressar a proporção de cada ingrediente em relação à quantidade de farinha, considerada 100%. Todos os demais ingredientes são calculados em função do peso da farinha, permitindo padronização e precisão na formulação das massas. Este sistema conceitual facilita o escalonamento de receitas, possibilitando aumentar ou reduzir quantidades sem alterar a proporção entre os ingredientes. Para isso, divide-se o peso do ingrediente pelo peso da farinha e multiplica-se o resultado por 100; por exemplo, água 600 g ÷ farinha 1000 g × 100 = 60 %. Também permite controle técnico detalhado, ajudando a compreender a hidratação, a quantidade de sal, gordura, fermento e outros componentes essenciais para a textura, o volume e o sabor do pão. A Baker's Percentage é adotada internacionalmente, sendo um padrão de comunicação entre padeiros e literatura especializada. Na gastronomia, é valorizada por garantir consistência, facilitar adaptações de receitas e possibilitar a produção em diferentes escalas sem comprometer a qualidade do produto final.

BAKEWELL TART: (UK) É uma sobremesa britânica tradicional composta por uma base de massa quebrada, camada de geleia de framboesa (ou ameixa), frangipane (creme de amêndoas) e glacê de amêndoas. Sua origem remonta ao século XIX, na cidade de Bakewell (Derbyshire), supostamente criada por acidente em uma confeitaria local. Na gastronomia, é uma torta clássico do afternoon tea, destacando-se pelo contraste do crocante da massa com o cremoso do recheio e a acidez da geleia.

BAKING PODER: Conhecido como fermento químico em português. Agente de fermentação em pó que é amplamente utilizado em bolos, pães, tortas e outros produtos de panificação para fazer com que a massa cresça e fique leve e fofa.

BAKLAVA TURCA: (AS) Sobremesa emblemática da culinária otomana e considerada nacional na Turquia, elaborada com camadas finas de massa *phyllo* (ou filo), intercaladas com recheio de nozes picadas, como pistache, nozes ou amêndoas, e regadas com calda de açúcar ou mel. Originária do Império Otomano, com destaque histórico para a cidade de Gaziantep, caracteriza-se por textura crocante, sabor doce intenso e preparo que exige técnica apurada. Na gastronomia, é

valorizada como ícone cultural e exemplo de confeitaria que transforma ingredientes simples em experiência sensorial sofisticada.

BALACHAN: Condimento fermentado tradicional do sudeste asiático, feito a partir de camarões "ou pequenos peixes" moídos e salgados, secos ao sol e maturados. De aroma intenso e sabor umami, é amplamente utilizado em refogados, molhos e pastas na gastronomia malaia, indonésia e tailandesa. Na gastronomia, o balachan é usado como tempero base em diversos pratos, especialmente em molhos e pastas de pimenta, como o sambal belacan.

BALANÇA DIGITAL DE PRECISÃO: A balança digital de precisão é um instrumento de medição utilizado para pesar ingredientes com extrema exatidão, garantindo proporções corretas em receitas e preparações culinárias. Na gastronomia, é essencial em confeitaria, panificação e cozinha molecular, onde medidas exatas são fundamentais para o sucesso das receitas.

BALANÇO PATRIMONIAL: (Gest.) Demonstração contábil que apresenta a posição financeira de uma empresa em uma determinada data. É composto por três elementos principais: ativo (bens e direitos), passivo (obrigações) e patrimônio líquido (capital próprio), obedecendo à equação fundamental da contabilidade: Ativo = Passivo + Patrimônio Líquido. Segundo Marion (2012), o balanço patrimonial é a principal demonstração contábil, evidenciando de forma estática a situação financeira e patrimonial da empresa. Ele mostra, de um lado, os bens e direitos que a empresa possui (ativo) e, de outro, as obrigações e o patrimônio líquido que os financiam (passivo). Na Gastronomia: em um restaurante, o balanço patrimonial fornece uma visão instantânea da saúde financeira. O ativo inclui dinheiro em caixa e bancos, estoque de alimentos e bebidas, equipamentos de cozinha e imóvel. O passivo registra dívidas com fornecedores e empréstimos. O patrimônio líquido representa o investimento dos sócios e lucros acumulados, indicando a riqueza real do negócio

BALANTIDIUM COLI: Protozoário ciliado que pode infectar humanos através da ingestão de água ou alimentos contaminados com fezes suínas. Provoca balantidíase, caracterizada por diarreia e dores abdominais. Na gastronomia, a higienização rigorosa da água e dos alimentos é medida preventiva.

BALLOTINE: Do francês *balle* (pacote), é uma preparação clássica feita com coxa ou perna de ave desossada, recheada com forcemeat e temperos, enrolada, amarrada e, por vezes, costurada. Na gastronomia, destaca-se por sua apresentação refinada e aplicação em menus festivos e de alta cozinha, frequentemente servido como entrada quente ou fria. Difere da galantina, que é geralmente servida fria.

BAMBÁ: Prato tradicional da culinária mineira, originado nas senzalas durante o período escravista, feito com sobras de mingau de fubá, couve rasgada e carnes suínas menos nobres. Na gastronomia, representa uma preparação rústica e nutritiva, valorizada por sua origem popular e ligação com a história alimentar afro-brasileira.

BAMBÁ DE COUVE DO CONGADO: É um prato típico da culinária mineira, especialmente associado às regiões de Ouro Preto e Diamantina. É um caldo ou mingau feito à base de fubá, couve e, frequentemente, carne (como costelinha ou sobras de carne cozida). Sua origem remonta ao período da escravidão, sendo preparado nas senzalas com ingredientes simples e nutritivos. Na gastronomia, é símbolo de resistência cultural afro-brasileira, servido em festas religiosas como alimento de fé, partilha e identidade.

BANANA: Fruto tropical do gênero Musa "planta herbácea da família Musaceae", originário do sudeste asiático, acredita-se que a banana é cultivada há mais de 4.000 anos em regiões tropicais do mundo. Rica em carboidratos e potássio, é amplamente utilizada na gastronomia em preparações doces e salgadas, como bolos, farofas, frituras e sobremesas tradicionais. A banana não é originária do Brasil. A teoria mais aceita indica que foi introduzida no país pelos portugueses no século XVI, após se disseminar do Sudeste Asiático e Oeste do Pacífico para o Oriente Médio, África e, por fim, à América. Apesar de os povos indígenas já cultivarem uma variedade nativa, conhecida como pacoba, foram os colonizadores que trouxeram as espécies atualmente consumidas.

BANANAS FOSTER: É uma sobremesa clássica americana de Nova Orleans, criada em 1951 no Brennan's Restaurant. A sobremesa consiste em bananas flambadas em um molho de manteiga, açúcar mascavo, canela, rum escuro e licor de banana, servidas sobre sorvete de baunilha. Na gastronomia, é um prato que combina a doçura da banana caramelizada com o sabor do rum, frequentemente preparado à mesa como um espetáculo. Na gastronomia, destaca-se

pelo contraste entre o calor da fruta flambada e a cremosidade gelada do sorvete.

BANANA SPLIT: É uma sobremesa clássica americana criada no início do século XX, composta por uma banana cortada ao meio, três bolas de sorvete (baunilha, morango e chocolate), coberturas variadas, chantilly e cereja. É considerada um tipo de sundae, acredita-se que tenha sido criada em 1904 por David Strickler, um farmacêutico na Pensilvânia. Na gastronomia, é símbolo de indulgência e popularidade em sorveterias tradicionais.

BANBURY CAKE: É um doce tradicional inglês originário da cidade de Banbury, feito com massa folhada recheada com passas de Corinto, raspas de frutas cítricas, açúcar mascavo, rum e noz-moscada. É um doce apreciado no chá da tarde, assemelhando-se ao Eccles cake, mas com formato oval e história própria. Acredita-se que o bolo tenha surgido no século XIII, possivelmente influenciado por ingredientes trazidos de volta das Cruzadas. Na gastronomia, é apreciado como acompanhamento para chás ou como lanche em confeitaria clássica.

BANCHÁ: (Ban-chá, 番茶) É uma variedade de chá verde japonês, conhecido por ser feito com folhas mais velhas e talos da planta *Camellia sinensis*, que são deixadas expostas ao sol. Diferentemente do chá verde (sencha), o banchá tem um sabor mais suave e menos cafeína, e é frequentemente consumido durante as refeições para auxiliar na digestão. É considerado um chá mais acessível e popular, sendo chamado por vezes de "chá do povo".

BANDEJA GASTRONÔMICA GN: As bandejas GN (Gastro Norm) são recipientes padronizados utilizados para armazenar, transportar e servir alimentos em cozinhas profissionais. Ler: GN

BANETTON: (Pani.) É um cesto de fermentação utilizado para acomodar a massa do pão após a modelagem, permitindo que ela descanse e cresça mantendo seu formato, também denominado e conhecido como Brotform. O utensílio ajuda a controlar a umidade da massa por meio das pequenas aberturas entre suas ripas, prevenindo que a massa se espalhe durante a segunda fermentação e conferindo textura listrada à superfície do pão. Na gastronomia, o banetton é valorizado por sua função estrutural e estética, contribuindo para a forma final e o apelo visual do produto assado.

BANG BANG: Refere-se a um prato ou molho picante, com origens na culinária de Sichuan, China. O nome deriva da técnica de amaciar o

frango, batendo-o com um bastão. O nome "Bang Bang" geralmente se refere ao som que se faz ao bater a carne com um bastão para a amaciá-la, envolve uma proteína (como frango ou camarão), uma prática tradicional na culinária chinesa. Na gastronomia, o "Bang Bang Chicken" é um prato popular com frango desfiado e um molho cremoso à base de gergelim e especiarias.

BANHA: (Cul.) Gordura sólida e branca extraída do tecido adiposo de porcos (Sus scrofa domesticus), obtida por fusão da gordura suína seguida de filtragem para remoção de impurezas, água e proteínas, sendo considerada uma gordura animal saturada. Na culinária, é utilizada para fritar, refogar e assar, suportando altas temperaturas sem se degradar, e é valorizada por conferir textura crocante e sabor rico aos alimentos. Pode ser purificada por derretimento e filtração, resultando na banha refinada, ou empregada diretamente em preparações tradicionais, como o torresmo.

BANHAR: (Cul.) Técnica de finalização que consiste em cobrir uniformemente um alimento com uma substância líquida que se solidificará, como gelatina ou glacê. De origem clássica em confeitaria e charcutaria, aplica-se com pincel, concha ou imersão. Na culinária, confere brilho, proteção e acabamento refinado. Na gastronomia, é empregada em pratos frios, sobremesas e aspics para selar sabores e valorizar a apresentação.

BANHO-MARIA: (Cul.) Método de cocção indireta utilizado para aquecer lenta e uniformemente preparações líquidas ou sólidas, evitando superaquecimento pelo contato direto com o fogo (mantém-se geralmente entre 85 °C e 95 °C, abaixo do ponto de ebulição da água). Técnica de origem europeia, difundida desde a alquimia medieval, consiste em colocar o recipiente com o alimento dentro de outro refratário com água quente, mas sem fervura intensa, garantindo cozimento suave. É indicado para alimentos sensíveis como pudins, flans, mousses, cremes e molhos. Na gastronomia, é valorizado pelo controle preciso de textura e uniformidade. Também possui a variação em gelo, utilizada para interromper o cozimento e resfriar gradualmente preparações quentes, como creme inglês ou molho de baunilha.

BANNETON: (FR) Também conhecido como cesto de fermentação, é um recipiente usado para dar forma e suporte à massa de pão durante a fermentação final. De origem francesa e refere-se a um tipo de cesto utilizado na fermentação de pães, especialmente

aqueles feitos com fermentação natural. A pronúncia correta é "bá-nê-ton".

BANON: (FR) É um queijo de cabra francês da Provença, com 45% de gordura, maturado em folhas de castanheira amarradas com ráfia. Sua origem é antiga, possivelmente romana, e apreciado desde a Idade Média. Na gastronomia, oferece sabor complexo, cremosidade e aromas singulares devido às folhas.

BANQUETE: (Gast.) É uma refeição festiva e elaborada, geralmente oferecida a um grande número de convidados em celebração de um evento especial ou para homenagear alguém. A origem dos banquetes remonta a civilizações antigas, onde eram realizados em rituais religiosos ou para demonstrar poder e status social. Na gastronomia, um banquete envolve um planejamento cuidadoso, com uma variedade de pratos e bebidas dispostos de forma a criar uma experiência memorável e social.

BAR À VIN: (FR) Expressão francesa que significa literalmente "bares de vinho" referindo-se a estabelecimentos especializados na venda e degustação de vinhos. Estabelecimentos especializados na oferta e degustação de vinhos, proporcionando um ambiente dedicado à apreciação da enologia. Originários da França, esses locais oferecem uma ampla seleção de rótulos, frequentemente acompanhados por pratos leves ou petiscos harmonizados. Na gastronomia, destacam-se como espaços que promovem a cultura do vinho, permitindo aos clientes explorar diferentes terroirs e estilos de vinificação. Embora alguns também sirvam outras bebidas, seu diferencial reside na curadoria dos vinhos e na experiência sensorial proporcionada. Atualmente, esse conceito tem se expandido globalmente, adaptando-se a diversas tradições culinárias.

BARBATANA DE TUBARÃO: (Cul.) É uma parte do tubarão utilizada em diversas culturas culinárias, especialmente na cozinha asiática, onde é um ingrediente tradicional em sopas e caldos. A origem do consumo de barbatana de tubarão remonta à Dinastia Sung, entre 960 e 1279, quando a elite chinesa começou a consumir um macarrão gelatinoso feito da cartilagem das nadadeiras. A prática de consumo dessa parte do tubarão é controversa devido aos impactos ambientais da pesca de tubarões. Na gastronomia, é valorizada por sua textura gelatinosa e é considerada uma iguaria em algumas regiões.

BARBECUE: (Cul.) É uma técnica de cocção lenta de carnes, geralmente realizada sobre brasas ou fogo indireto, com o uso de

madeira ou carvão, para obter uma defumação característica. Conceito de churrasco com defumação tem raízes tanto na América do Norte quanto na Europa. A palavra "barbecue" vem do termo espanhol "barbacoa", que por sua vez tem origem indígena, provavelmente das tribos Taino no Caribe. Este termo referia-se a uma estrutura de madeira utilizada para assar carnes sobre as brasas. No entanto, a influência francesa, com o termo "barbe à queue" (da barba à cauda), também contribuiu para a etimologia da palavra. (Cul.) Na culinária "derivando para" no contexto do molho barbecue significa explorar as variações e personalizações "molhos de sabor forte" que podem ser feitas a partir da receita base. Ler. Molho barbecue

BARBERA: (IT) Uva tinta de origem italiana, cultivada principalmente no Piemonte, caracterizada por alta acidez, taninos suaves e coloração intensa. Acredita-se que a Barbera tenha se originado nas colinas de Monferrato, no Piemonte central, com registros de seu cultivo datando do século XIII. Vinificada por fermentação alcoólica tradicional, origina vinhos frutados e versáteis. Na gastronomia, harmoniza com embutidos, massas com molhos ácidos e carnes assadas.

BARBERA AMABILE: (IT) É um vinho italiano "off-dry" ou meio-doce. É produzido principalmente na região do Piemonte. "Amabile" indica um estilo semi-doce de vinho. Alguns Barbera Amabile podem ser espumantes. Estes vinhos podem apresentar notas de frutas vermelhas e são muitas vezes apreciados jovens. Harmonizam bem com refeições completas, especialmente salsichas picantes, guisados e queijos frescos, podendo também ser apreciados como vinho de sobremesa.

BARDANA: (sp.) Planta herbácea da família Asteraceae, gênero Arctium, de nome científico Arctium lappa. Originária da Eurásia, possui raízes comestíveis, ricas em fibras e compostos bioativos, de sabor terroso e levemente amargo. Na culinária oriental, é preparada por cocção, refogado ou conserva, sendo utilizada em sopas, cozidos e salteados, especialmente na cozinha japonesa e chinesa. Na gastronomia, é valorizada por seu caráter funcional, sabor marcante e versatilidade em preparos tradicionais.

BARDEAR: (Cul.) Técnica culinária, de origem francesa, que consiste em envolver a superfície externa de uma peça de carne (especialmente cortes magros) com fatias finas de gordura, como

toucinho ou bacon, antes do cozimento. O objetivo é proteger a carne do ressecamento e adicionar sabor. A gordura, ao derreter, umedece e infunde a carne, resultando em um sabor e textura aprimorados. É amplamente utilizada em assados para garantir suculência. Lardear e bardear são técnicas distintas que adicionam gordura e sabor às carnes, prevenindo seu ressecamento durante o cozimento. Ler Lardear

BÄRENTRANK: (UE) Bebida alcoólica tradicional germânica elaborada com batata fermentada e mel, cujo nome significa "bebida dos ursos". Produzida por destilação ou fermentação simples, resulta em licor rústico e adocicado. Na gastronomia, é consumida como digestivo ou em rituais festivos regionais.

BARMBRACK: (EU) Pão doce tradicional irlandês enriquecido com frutas secas embebidas em chá, associado a festividades como o Halloween. Preparado com farinha, fermento, especiarias e frutas reidratadas, é assado até dourar. Na gastronomia, é servido em fatias com manteiga e chá, como lanche ou sobremesa cultural.

BAROLO: (IT) Vinho tinto nobre italiano, produzido na região do Piemonte a partir da uva Nebbiolo, com elevado teor tânico, acidez marcante e grande potencial de guarda. Obtido por fermentação longa e envelhecimento mínimo de três anos, parte em madeira. Na gastronomia, acompanha pratos intensos como carnes de caça, risotos trufados e queijos curados.

BARQUETE: (FR) É um pequeno recipiente comestível, geralmente feito de massa folhada ou massa podre, moldado em formato de barco ou cestinha. Sua origem remonta à culinária francesa, onde era utilizado para servir aperitivos e entradas sofisticadas em banquetes. Podendo ser recheada com uma variedade de ingredientes salgados ou doces, como patês, saladas, cremes, frutas e chocolates, adaptando-se a diferentes ocasiões e paladares. Na gastronomia, é servida como canapé, entrada ou sobremesa em eventos e buffets.

BARRAR: (Cul.) Método que consiste em cobrir a superfície de um alimento com manteiga, creme, recheio ou purê, formando uma camada uniforme e espessa. É utilizado tanto na confeitaria quanto na cozinha salgada, com funções de proteger, dar sabor, fixar coberturas ou criar acabamento visual. Na gastronomia, é valorizado por garantir umidade, textura e apresentação ao prato.

BARRIGA DE FREIRA: (PT) Doce tradicional da culinária portuguesa, feito com gemas de ovos, açúcar e água, formando uma calda espessa e rica. Preparado por cozimento lento até adquirir consistência cremosa. Na gastronomia, é servido como sobremesa, geralmente acompanhado de doces conventuais em festividades e celebrações religiosas.

BARSAC: (FR) Vinho doce francês, originário da região de Bordeaux, produzido a partir de uvas Sauvignon Blanc e Sémillon afetadas pela podridão nobre (*Botrytis cinerea*). Elaborado por fermentação em barris de carvalho e envelhecimento prolongado. Na gastronomia, é harmonizado com foie gras, queijos azuis e sobremesas à base de frutas.

BARTENDER: Profissional especializado na preparação e serviço de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, com habilidade na mistura e criação de coquetéis. Formado por treinamento técnico e conhecimento de ingredientes, utensílios e técnicas de serviço. A palavra "bartender" tem origem no inglês e significa "atendente de bar" ou "quem serve no bar". Na gastronomia, o bartender é responsável pela carta de bebidas e pelo atendimento em bares e restaurantes, garantindo qualidade e apresentação.

BASES ADMINISTRATIVAS EM EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS: É o campo que aborda os princípios e práticas de gestão aplicados a negócios no setor da gastronomia. Seu objetivo é fornecer as ferramentas necessárias para o planejamento, organização e controle de recursos humanos, financeiros e materiais, visando a eficiência operacional e a sustentabilidade. Essa área abrange conceitos como gestão financeira, marketing, liderança e gestão de processos, sendo essencial para o sucesso e a competitividade dos empreendimentos gastronômicos.

BASES DE COZINHA: Em gastronomia, as Bases de Cozinha (como está no centro do mapa conceitual) representam os pilares fundamentais e as técnicas essenciais sobre as quais se constrói a vasta maioria das preparações culinárias. São os conhecimentos e as habilidades técnicas que sustentam a produção de caldos, fundos, molhos, sopas, espessantes, emulsões, reduções e métodos de cocção, sendo indispensáveis para a estruturação do sabor, da textura e da apresentação dos pratos. Essas bases permitem o domínio da cozinha clássica e contemporânea, garantindo consistência, eficiência e qualidade na execução das receitas. Ao compreender as bases, o

profissional é capaz de criar, adaptar ou aperfeiçoar pratos com fundamentos sólidos e técnica apurada, promovendo a identidade e a excelência gastronômica.

BASES MOLECULARES DA GASTRONOMIA: (Gast./CiêC.) Estudo dos processos químicos e físicos que ocorrem durante a preparação e transformação dos alimentos. No campo da gastronomia, essa abordagem explora como as interações entre moléculas e substâncias influenciam a textura, o sabor e a aparência dos pratos. Seu objetivo é aplicar conhecimentos científicos para inovar técnicas culinárias, aprimorar a qualidade dos alimentos e desenvolver novas experiências sensoriais, unindo ciência e arte no processo de cozinhar.

BASSINAGE: (Pani.) É uma técnica francesa que consiste em aumentar gradualmente a hidratação da massa, geralmente adicionando pequenas quantidades de água junto com o sal. Esse método auxilia no desenvolvimento do glúten e na formação da estrutura do pão. Na gastronomia, o bassinage é reconhecido por contribuir para textura, elasticidade e qualidade final do miolo em produtos assados.

BASTELA: (ES) Prato tradicional do Magrebe, especialmente marroquino, composto por massa folhada recheada com carne (tradicionalmente pombo, mas frequentemente frango), amêndoas, especiarias e ervas, equilibrando sabores doces e salgados. Originária da Espanha mourisca, é preparada por camadas de massa, assada até dourar. Também conhecida como pastilha ou bastilha. Na gastronomia, é servida em celebrações especiais, destacando-se pela complexidade de sabores e texturas.

BÂTARD: (FR) Pão francês, similar à baguete, porém de formato mais curto e grosso, com crosta crocante e miolo macio. Tem origem no francês medieval e pode significar "bastardo" ou "ilegítimo". Feito com farinha de trigo, água, fermento e sal, é assado até obter uma cor dourada. Na gastronomia, é frequentemente utilizado para acompanhar queijos, embutidos e pratos tradicionais franceses.

BATATA: Tubérculo comestível da espécie *Solanum tuberosum*, pertencente ao gênero *Solanum* e à família *Solanaceae*, originário da região andina da América do Sul, cultivado em diversas variedades. Rica em amido, potássio e vitaminas do complexo B, apresenta sabor neutro e textura macia. Na culinária, é preparada de diversas formas, como cozida, assada, frita ou em purês. Na gastronomia, destaca-se

pela versatilidade, sendo base para acompanhamentos, sopas e pratos principais.

BATATA ALLUMETTE: (Cul.) Corte clássico de batata em tiras finas e longas, fritas até ficarem crocantes e douradas. De origem francesa, esse preparo é semelhante à batata palito, mas com espessura mais delicada. Na gastronomia, é servida como acompanhamento ou aperitivo, oferecendo textura crocante e sabor suave.

BATATA ANNA: (Cul.) Prato francês clássico, composto por finas camadas de batatas fatiadas, intercaladas com manteiga e assadas até ficarem crocantes e douradas. Originária da França, é preparada no forno, com uma textura macia no interior e crocante por fora. Na gastronomia, é servida como acompanhamento sofisticado para carnes assadas e pratos de alta gastronomia.

BATATA BAROA: Raiz tuberosa comestível, também conhecida como mandioquinha ou batata-salsa, é um tubérculo nativo da América do Sul, com polpa amarelada e sabor adocicado. Preparada cozida, assada ou em purê, é rica em carboidratos e vitaminas. Na gastronomia, é utilizada em sopas, purês, frituras e como acompanhamento, destacando-se pela textura cremosa e sabor delicado.

BATATA BAYONNE: Variedade de batata com casca fina e polpa firme, originária da região de Bayonne, no sudoeste da França. É geralmente preparada cozida ou assada, mantendo sua textura compacta. Na gastronomia, é utilizada em pratos como saladas e acompanhamentos, destacando-se pela resistência ao cozimento e sabor suave.

BATATA BERNY: (Cul.) Preparação clássica da culinária francesa feita com purê de batatas misturado a manteiga e gemas, moldado em bolinhas, recheado com trufas ou cogumelos e coberto com amêndoas laminadas. Frita até dourar, apresenta textura crocante por fora e cremosa por dentro. Na gastronomia, é servida como guarnição refinada em pratos de alta gastronomia.

BATATA CHIPS: (Cul.) Lâminas finas de batata fritas até ficarem crocantes, originárias dos Estados Unidos no século XIX, quando o chef George Crum, do restaurante Moon's Lake House em Saratoga Springs, Nova York, preparou-as em resposta a um cliente insatisfeito com a espessura das batatas fritas. Na gastronomia, são consumidas como petisco ou acompanhamento.

BATATA DAUPHINE: (Cul.) Preparação clássica francesa composta por purê de batatas misturado à pâte à choux, moldada em pequenas porções "bolinhos" e frita até dourar. Originária da região de Dauphiné, combina leveza e crocância. Na gastronomia, é servida como acompanhamento sofisticado para carnes e pratos principais.

BATATA DUCHESSE: (Cul.) Preparação clássica francesa feita com purê de batatas misturado a gemas, manteiga e noz-moscada, moldado com saco de confeitar e assado até dourar. Originária da haute cuisine, destaca-se pela elegância e textura aerada. Na gastronomia, batata duquesa é usada como guarnição refinada para carnes e aves.

BATATA LORETTE: (Cul.) Preparação francesa feita com a mistura de purê de batatas e pâte à choux, moldada em tiras com saco de confeitar e frita até dourar. Originária da culinária clássica, diferencia-se da batata Dauphine pelo formato alongado. Na gastronomia, é servida como acompanhamento elegante e crocante.

BATATA NOISETTE: (Cul.) É um pequeno bolinho de batata, geralmente preparado com batatas cozidas e amassadas, moldadas em forma de pequenas esferas ou croquetes, e fritas até ficarem douradas e crocantes. Originária da culinária francesa, a batata noisette é valorizada na gastronomia por sua textura cremosa interior e crocância exterior, frequentemente servida como acompanhamento ou aperitivo.

BATATA O'BRIEN: (Cul.) É um prato de batatas fritas ou assadas, misturadas com cebolas e pimentões, geralmente em cubos, resultando em uma combinação colorida e saborosa. Para prepará-la, cozinham-se as batatas, corta-se em cubos, e refoga-se com cebolas e pimentões até dourar. A origem do nome remete ao cozinheiro irlandês James O'Brien. Na gastronomia, é servido como acompanhamento de carnes ou no café da manhã.

BATATA PARISIENSE: (Cul.) Guarnição clássica da culinária francesa feita com esferas de batata moldadas com boleador, cozidas em água e salteadas na manteiga até dourar. Originária de Paris, valoriza-se pela apresentação delicada. Na gastronomia, é usada como acompanhamento refinado para carnes e aves.

BATATA ROSA: Variedade de batata com casca de tonalidade rosada e polpa amarelada, originária da América do Sul. Possui sabor suave e textura cremosa, ideal para preparo cozido, assado ou em purês. Na

gastronomia, é apreciada em pratos como acompanhamentos, saladas e purês, destacando-se pela cor vibrante e sabor delicado.

BATATA RÖSTI: (Cul.) Preparação tradicional suíça feita com batata ralada, temperada e dourada em formato de disco "panquecas" em manteiga ou gordura até formar crosta crocante. Originária da região de Berna, era consumida como café da manhã rural. Na gastronomia, serve como acompanhamento versátil e rústico.

BATATA SAINT-FLORENTIN: (Cul.) Prato clássico francês composto por batatas cozidas gratinadas com molho bechamel enriquecido com queijo, geralmente gruyère ou emmental. Originária da região de Saint-Florentin, na França, destaca-se pela cremosidade. Na gastronomia, é usada como guarnição rica e sofisticada.

BATATAS FONDANT: (FR) Prato clássico da culinária francesa em que batatas são cortadas em formato cilíndrico, seladas na manteiga até dourar e depois lentamente cozidas em caldo, geralmente de carne. O preparo resulta em batatas macias por dentro, com exterior dourado e sabor profundo, marcado pela riqueza da manteiga e dos sucos do cozimento. Na gastronomia, é valorizado por sua técnica refinada e textura aveludada.

BATATAS SOUFFLÉE: (FR) Técnica clássica francesa que consiste em lâminas finas de batata fritas duas vezes, em temperaturas distintas, até inflarem e formarem bolsões ocos e crocantes. Para prepará-las, as batatas são fritas em óleo quente, resfriadas e fritas novamente até dourar. Originárias da culinária francesa, as batatas soufflée são apreciadas na gastronomia por sua leveza e sabor, frequentemente servidas como acompanhamento em refeições sofisticadas.

BATEDEIRA DE IMERSÃO INDUSTRIAL: Mixer potente para grandes volumes. Equipamento de alta potência utilizado para misturar, emulsificar e triturar ingredientes diretamente em recipientes grandes. Na gastronomia, é essencial para preparar sopas, molhos e emulsões em larga escala.

BATEDOR: Utensílio culinário manual ou elétrico usado para misturar, aerar ou emulsionar ingredientes, como ovos, cremes e massas leves. Originado das práticas artesanais europeias, varia entre modelos simples de arame (fouet) e batedores elétricos. Na gastronomia, é essencial para técnicas de confeitaria e panificação.

BATEDOR DE MILKSHAKE: O batedor de milk-shake profissional é um equipamento de alta rotação utilizado para misturar ingredientes e

conferir textura aerada e cremosa a bebidas. Na gastronomia, é indispensável em lanchonetes e confeitarias especializadas em sobremesas.

BATER: Técnica usada para misturar ingredientes por meio de força mecânica ou manual, empregando movimentos rotativos e de levantamento, para incorporar ar e aumentar o volume.

BATER EM CREME: (Cul.) Amolecer gordura com uma colher ou batedeira, misturando completamente com açúcar até alcançar uma consistência cremosa.

BATERIA DE COZINHA: Conjunto de utensílios e panelas utilizados no preparo de alimentos, geralmente inclui caçarolas, frigideiras, caldeirões e acessórios diversos. Deriva das cozinhas europeias clássicas e adapta-se conforme a cultura culinária. Na gastronomia, representa a base operacional da produção culinária profissional e doméstica.

BATH BUN: Pão doce originário de Bath, na Inglaterra, feito com uma massa de fermento, passas e açúcar, frequentemente coberto com açúcar cristalizado. Tradicionalmente servido com chá, sua receita remonta ao século XVIII. Na gastronomia, é apreciado como lanche ou sobremesa em cafés e casas de chá.

BATIDOS: Bebidas preparadas em coqueteleiras ou liquidificadores, misturando ingredientes de diferentes densidades, como destilados, sucos e licores.

BATON: (FR) Pão francês de formato alongado, semelhante à baguete, com crosta fina e crocante, caracterizado por sua leveza e miolo macio. Sua origem remonta à França, sendo amplamente consumido em cafés e refeições rápidas. Na gastronomia, é utilizado em sanduíches, como acompanhamento ou em pratos típicos franceses.

BATTER: (Cul.) Massa líquida ou semi-líquida composta de farinha e líquidos (como água, leite ou ovos), usada para revestir alimentos antes de fritar ou em preparações como panquecas e bolos. Sua origem remonta à culinária medieval europeia. Na gastronomia, é essencial para criar texturas crocantes em frituras e em diversas sobremesas.

BATTUTO: Na culinária italiana, é semelhante ao mirepoix francês, composto por cenoura, salsão e cebola finamente picados.

BAUERNWURST: (DE) É uma salsicha, tipo de linguiça tradicional da Alemanha, composta por carne de porco, carne bovina, cebolas e especiarias, como pimenta e cominho. Sua origem é rural, sendo um prato típico das áreas de agricultura e criação de gado. Na gastronomia, é geralmente grelhada ou frita, servida com acompanhamentos como chucrute e batatas.

BAUMÉ: Escala de medida de densidade de líquidos, especialmente utilizada para indicar a concentração de soluções de açúcar e ácidos. Criada por Antoine Baumé, químico francês do século XVIII, é aplicada na indústria alimentícia para controle de doçura e acidez. Na gastronomia, é usada principalmente na produção de xaropes, molhos e bebidas alcoólicas.

BAUNILHA: Especiaria originária da orquídea *Vanilla planifolia*, cultivada principalmente no México e em áreas tropicais. Para extrair seu sabor, as vagens são colhidas, curadas e secas, liberando compostos aromáticos. Na gastronomia, a baunilha é amplamente utilizada em doces, sobremesas e bebidas, sendo valorizada por seu aroma e sabor distintivos.

BAURU: Sanduíche tradicional brasileiro composto por pão francês recheado com rosbife, queijo (1 fatia de cada queijo: prato, estepe, gouda e suíço) derretido, tomate, picles e, ocasionalmente, alface. Originário da cidade de São Paulo, foi inventado na década de 1930 por Casimiro Pinto Neto, conhecido como "Bauru", um bauruense que estudava Direito e, certa vez, pediu um lanche rápido devido à falta de tempo "intervalo entre duas aulas consecutivas". Hoje é amplamente consumido como lanche prático. Na gastronomia, o bauru é um ícone da culinária de lanches, apreciado por sua combinação de sabores e texturas.

BAVAROISE: (Cul.) Preparação clássica francesa composta por creme inglês, gelatina e creme de leite batido, moldada e servida fria. Originária da Baviera e popularizada na França no século XIX, caracteriza-se pela textura leve e aerada. Na gastronomia, é valorizada como sobremesa refinada, podendo incorporar frutas, chocolates ou licores.

BAVETTE: (Cul.) Massa longa, achatada e estreita, semelhante ao linguine, feita com sêmola de trigo duro e água. Originária da região da Ligúria, na Itália, é ideal para molhos leves como pesto e frutos do mar. Na gastronomia, destaca-se por sua rápida cocção e textura macia.

BAVETTINE: Tipo de massa longa e achatada, semelhante ao espaguete, porém mais fina que o bavette, feita com sêmola de trigo duro e água. Originária da Ligúria, na Itália, é tradicionalmente servida com molhos leves à base de azeite, frutos do mar ou pesto. Na gastronomia, é apreciada por sua textura delicada e versatilidade.

BAYLISASCARIS PROCYONIS: É um parasita nematódeo (verme) intestinal comum em guaxinins ou hospedeiros intermediários (como roedores, aves e outros mamíferos). capaz de infectar humanos por ingestão acidental de ovos presentes em alimentos contaminados, podendo originar larva migrans visceral e graves danos neurológicos. Na gastronomia, práticas de controle de pragas e higiene ambiental são fundamentais para evitar a contaminação, especialmente em áreas rurais ou de vida selvagem.

BÉARNAISE: É um molho clássico da culinária francesa, originário do século XIX (apesar do nome, não é da região de Béarn, mas sim de Paris). É uma emulsão quente preparada com manteiga clarificada, gemas de ovo, vinagre de vinho branco e ervas finas como estragão e chalotas. A técnica de preparo envolve a montagem das gemas e vinagre em banho-maria, incorporando a manteiga gradualmente para obter uma textura cremosa e aveludada. Seu sabor é rico, ácido e aromático, com notas anisadas do estragão. Na gastronomia, a Béarnaise é tradicionalmente servida com carnes grelhadas (especialmente bife), peixes e ovos, elevando o sabor e a experiência do prato.

BEATEN BISCUITS: Biscoitos tradicionais do sul dos Estados Unidos, originários do século XIX, feitos com farinha, banha, água fria e sal, sendo a massa batida vigorosamente até ficar lisa. Também conhecidos como "biscoitos do mar" na Nova Inglaterra, eram comuns em embarcações baleeiras. Na gastronomia, são valorizados por sua textura densa e longa durabilidade.

BEAUFORT CHEESE: Queijo francês de leite cru de vaca, originário da região de Savoie, nos Alpes franceses, com pasta prensada e não cozida, maturado por no mínimo cinco meses. Sua produção remonta ao século XIV, possivelmente iniciada em mosteiros. Possui três variedades: Le Beaufort (novembro a maio), Le Beaufort d'Été (verão) e Le Beaufort Chalet d'Alpage (produzido em chalés alpinos com leite de um único rebanho). O Beaufort novo tem sabor suave, amanteigado e aroma frutado, enquanto o amadurecido tem sabores fortes e complexos. Na gastronomia, o Beaufort é apreciado por seu

sabor rico, suave e frutado, sendo utilizado em fondues, gratinados e pratos de alta gastronomia.

BEAUJOLAIS: É um vinho tinto francês leve e frutado, elaborado principalmente com a uva Gamay, originário da região homônima ao sul da Borgonha. Produzido pelo método de maceração carbônica, destaca-se por seu frescor e notas de frutas vermelhas. Na gastronomia, harmoniza com pratos leves, queijos e charcutaria.

BEAUMONT CHEESE: Queijo francês originado na região de Rhône-Alpes desde 1881, próximo a Genebra, fronteira suíça, elaborado com leite cru de vaca segundo o método tradicional do Tamié. Possui massa semi-dura, elástica, casca lavada de coloração rosa-amarelada e sabor suave com notas de nozes e terra. Na gastronomia, é valorizado por sua complexidade sutil e textura equilibrada, sendo curado por cerca de 6 meses.

BEBIDA: Substância líquida destinada ao consumo humano, podendo ser alcoólica ou não alcoólica, destinada à hidratação, nutrição, prazer ou efeitos estimulantes. Engloba águas, sucos, chás, cafés, leites, refrigerantes, vinhos, cervejas e destilados, sendo utilizada na gastronomia tanto para consumo direto quanto como ingrediente em preparações culinárias e coquetelaria.

BEBIDA DESTILADA: Bebida alcoólica obtida pelo processo de destilação de líquidos previamente fermentados, que concentra o teor de etanol e os compostos aromáticos. Originária de práticas antigas difundidas em diversas culturas, inclui exemplos como cachaça, whisky, rum, vodka e tequila. Na gastronomia, é utilizada tanto para consumo direto quanto em coquetelaria e preparações culinárias, destacando-se pela intensidade alcoólica, diversidade de sabores e relevância cultural.

BEBIDAS E COQUETELARIA: É o campo da gastronomia que envolve o estudo e a prática da elaboração, apresentação e combinação de bebidas alcoólicas e não alcoólicas, com ênfase na criação de coquetéis. Seu objetivo é desenvolver habilidades técnicas para equilibrar sabores, texturas e aromas, além de entender os aspectos históricos e culturais das bebidas. A coquetelaria contribui para a inovação e a experiência sensorial no consumo de bebidas, promovendo um serviço de alta qualidade e a apreciação estética das combinações.

BEBIDAS, ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA: **(Estudo Acadêmico)** Campo da gastronomia que estuda a produção, análise e apreciação de vinhos, além de explorar a harmonização entre vinhos e alimentos. Disciplina que estuda as bebidas em suas múltiplas dimensões históricas, culturais, técnicas e gastronômicas. Aborda a origem, classificação e métodos de produção das principais bebidas alcoólicas e não alcoólicas, como vinhos, cervejas, destilados, fermentados, cafés, chás e coquetéis. Explora a relação das bebidas com a história da sociedade, os serviços de bar, técnicas de coquetelaria e protocolos de atendimento. Enfatiza o estudo da enologia, abrangendo conceitos de viticultura, vinificação, análise sensorial (organoléptica), cepas e variedades de uvas — incluindo as adaptadas ao Brasil e às Américas —, produção de vinhos tranquilos e espumantes, além da evolução da vinicultura nacional. A enogastronomia analisa a harmonização entre alimentos e vinhos, considerando fatores sensoriais, culturais e regionais. A disciplina visa desenvolver competências para a seleção, serviço e harmonização de bebidas, aprimorando a experiência gastronômica e qualificando a atuação profissional no setor.

BECHAMEL: O nome é tradicionalmente associado a Louis de Béchameil (Marquês de Nointel, 1630–1703), influente cortesão e mordomo-chefe (ou maître d'hôtel) do rei Luís XIV da França, de quem era amigo. Na gastronomia, é considerado um molho mãe fundamental, servindo de base para diversos outros molhos.

BEEF TARTARE: (FR) Preparação clássica francesa feita com carne bovina crua finamente picada, combinada com temperos como alcaparras, cebola, mostarda e gema de ovo crua. De origem francesa, é um prato servido frio e montado no momento. Na gastronomia, representa uma expressão de técnica, frescor e valorização do ingrediente principal em entradas sofisticadas.

BEEF WELLINGTON: (UK) Prato clássico da culinária inglesa, composto por filé mignon envolto em duxelles (mistura de cogumelos picados), presunto e massa folhada, assado no forno. Destaca-se pela combinação de texturas e sabores, com a crocância da massa contrastando com a maciez do filé e a riqueza aromática do presunto e da duxelles. Na gastronomia, é apreciado como prato principal sofisticado, frequentemente servido em ocasiões especiais e menus de alta cozinha.

BEENLEIGH BLUE CHEESE: Queijo azul artesanal inglês produzido em Devon a partir de leite de ovelha pasteurizado, com veios de *Penicillium roqueforti* e maturação de até 6 meses. Originado nos anos 1980, apresenta textura cremosa, sabor intenso e levemente adocicado. Na gastronomia, é utilizado em tábuas de queijos, molhos sofisticados e harmonizações com vinhos doces.

BEER: Bebida alcoólica fermentada produzida a partir de cereais maltados, principalmente cevada, lúpulo, água e leveduras, com variações conforme o tipo e método de produção. De origem milenar, com registros na Mesopotâmia e no Egito, é uma das bebidas mais consumidas no mundo. Na gastronomia, é utilizada tanto como acompanhamento quanto ingrediente em marinadas, massas e reduções. Ler Cerveja

BEERENAUSLESE: É uma categoria de vinho de sobremesa alemão e austríaco, produzido a partir de uvas nobres botritizadas (afetadas pela "podridão nobre"), colhidas seletivamente. Sua "produção" envolve a fermentação lenta do mosto concentrado e rico em açúcar dessas uvas passificadas. A "origem" desta técnica de vinificação remonta a séculos nas regiões vinícolas da Alemanha e Áustria, como Rheingau e Burgenland. Na gastronomia, é apreciado com sobremesas ricas, queijos azuis ou foie gras, devido ao seu equilíbrio entre doçura intensa e acidez vibrante.

BEIGNETS: Doce francês, geralmente feito com frutas envoltas em massas fritas, quadradas ou retangulares, compostas por farinha, fermento, leite e ovos, e polvilhadas com açúcar de confeiteiro. Originários da França, especialmente populares em Nova Orleans, no Café Du Monde, os beignets têm uma história que remonta a influências celtas e espanholas. Foram trazidos para Nova Orleans por colonos franceses e acadianos no século XVIII, tornando-se um prato icônico da culinária crioula. Na gastronomia, são apreciados como sobremesa ou lanche, pela sua textura leve e crocante.

BEIJINHO: Trufa brasileira feita com leite condensado e coco ralado, tradicionalmente decorada com cravo-da-índia. Na culinária, é cozida até ponto de enrolar e moldada em bolinhas. Na gastronomia, é consumida em festas populares como doce festivo.

BEIJU: Prato tradicional da culinária brasileira, feito de farinha de tapioca, que é hidratada e aquecida até formar uma espécie de crepe macio. A palavra "tapioca" vem do tupi-guarani e significa "coagulado" ou "amido coagulado" Originário dos povos indígenas do

Brasil, especialmente da região Norte, é preparado em várias formas, tanto doce quanto salgada. Na gastronomia, o beiju é apreciado pela sua versatilidade e textura, sendo consumido como lanche ou acompanhamento.

BELDROEGA: Planta comestível, pertencente à família Portulacaceae, de folhas suculentas e sabor levemente ácido. Originária da Europa e Ásia, foi trazida para as Américas, onde se tornou popular em pratos tradicionais. Na gastronomia, é utilizada em saladas, sopas e refogados, sendo valorizada por suas propriedades nutricionais e sabor refrescante.

BELLE HÉLÈNE: Sobremesa clássica da confeitaria francesa, composta por peras pochê em calda de baunilha, com variações de preparo em calda de açúcar e vinho, servidas com sorvete de baunilha e cobertas com calda de chocolate quente. Criada no século XIX por Auguste Escoffier, foi nomeada em homenagem à ópera *La Belle Hélène*, de Offenbach. Na gastronomia, é apreciada pela combinação de texturas e sabores doces e refrescantes, sendo uma sobremesa elegante e sofisticada.

BELLE MEUNIÈRE: (Cul.) Filés de peixe passados na farinha de trigo, fritos na manteiga e servidos regados com manteiga derretida, limão, alcaparras e salsinha verde picada.

BELLELAY CHEESE: O queijo Bellelay, também conhecido como Tête de Moine (cabeça de monge), é um queijo suíço semiduro, criado há mais de 800 anos pelos monges da abadia de Bellelay, no cantão de Berna. Fabricado com leite cru de vaca, possui formato cilíndrico e é tradicionalmente raspado em rosetas finas usando um utensílio chamado girolle, maturado por cerca de três meses, desenvolvendo sabor suave e ligeiramente frutado, o que realça seu sabor e aroma. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor frutado e picante, sendo servido como aperitivo ou em tábuas de queijos.

BELLINI: Coquetel clássico italiano criado por Giuseppe Cipriani no Harry's Bar, em Veneza, na década de 1940, composto por purê de pêssego branco e prosecco. De coloração rosada e sabor delicado, é servido gelado em taça flute. Na gastronomia, é valorizado como aperitivo elegante, associado à alta coquetelaria e eventos sofisticados.

BELUGA: Nome atribuído tanto ao esturjão-beluga (*Huso huso*), originário do Mar Cáspio, quanto às suas ovas, que dão origem ao

caviar beluga, considerado o mais nobre do mundo. Extraído manualmente e levemente salgado, apresenta grãos grandes, macios e sabor delicado. Na gastronomia, é símbolo de luxo e refinamento, servido puro ou com acompanhamentos neutros.

BEM-CASADO: Doce tradicional brasileiro composto por duas camadas de pão de ló macio unidas por recheio de doce de leite e cobertas com calda de açúcar. Originado de influências lusitanas, especialmente do "casadinho" português, é símbolo de celebração. Na gastronomia, é amplamente utilizado em casamentos e eventos festivos, representando união e prosperidade.

BÉNÉDICTINE: Licor francês criado em 1510 por monges beneditinos na Abadia de Fécamp, feito à base de álcool neutro, mel e uma infusão de 27 ervas e especiarias. Produzido atualmente por destilação e maceração, possui sabor complexo, doce e herbal. Embora a receita moderna tenha sido desenvolvida no século XIX por Alexandre Le Grand. Na gastronomia, é usado em coquetelaria clássica e em preparações doces pela sua intensidade aromática.

BENI SHŌGA: Conserva japonesa feita com gengibre fatiado finamente e curtido em umezu, o líquido de conserva da ameixa umeboshi, que lhe confere coloração avermelhada e sabor agridoce e pungente. Originária do Japão, é tradicionalmente preparada a frio após o corte e imersão do gengibre jovem. Na gastronomia, é usada como guarnição para pratos como okonomiyaki, takoyaki e gyūdon, equilibrando sabores intensos.

BENINCASA: Gênero botânico da família Cucurbitaceae, cuja espécie mais conhecida é a Benincasa hispida, popularmente chamada de cabaça-de-cera ou winter melon. Originária do sul e sudeste asiático, é cultivada por seu fruto de polpa clara e textura firme, usado em sopas, doces e conservas. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e leve sabor, sendo comum na culinária chinesa e indiana.

BENNE WAFERS: Biscoitos finos e crocantes feitos com sementes de gergelim (benne), açúcar mascavo, manteiga, farinha e ovos, tradicionalmente assados até dourar. Originários da Carolina do Sul, EUA, remontam ao período colonial e à influência africana trazida pelos escravizados. Na gastronomia, são valorizados como petiscos ou sobremesas regionais, associando sabor torrado e textura delicada.

BERBERE: (Cul.) Mistura de especiarias tradicional da Etiópia composta por pimenta vermelha em pó, feno-grego, páprica, gengibre, coentro, noz-moscada, cardamomo e outras especiarias moídas. Preparada por torra leve e moagem dos ingredientes, é usada como base aromática em cozidos e ensopados. Na gastronomia, é essencial na culinária etíope, conferindo sabor intenso, picante e complexo a pratos como o doro wat.

BERBIGÃO: Molusco bivalve marinho da família Veneridae, encontrado em áreas costeiras e estuarinas do Atlântico Sul, especialmente no litoral brasileiro. Cozido geralmente em água ou vapor, pode ser usado em moquecas, risotos e caldeiradas. Na gastronomia, é apreciado por sua textura firme e sabor salino, sendo ingrediente típico da culinária litorânea.

BERGUES CHEESE: Queijo artesanal francês contribui para sua crosta úmida e alaranjada. É um queijo de leite de vaca cru, semi-duro a macio, originário da região de Flandres, no norte da França. Sua "produção" tradicional envolve coalho, prensagem e maturação com lavagens periódicas de salmoura e, por vezes, cerveja local, conferindo-lhe características únicas. A "origem" deste queijo está ligada à produção artesanal da região de Bergues. Na gastronomia, apresenta um aroma pronunciado e um sabor que pode variar de suavemente doce a ligeiramente picante, sendo apreciado em tábuas de queijos e em pratos regionais.

BERINJELA: Fruto comestível da planta *Solanum melongena*, originária da Ásia, cultivada por suas propriedades nutricionais e versatilidade culinária. Pode ser grelhada, assada, frita ou cozida, apresentando textura macia e sabor levemente amargo. Na gastronomia, é utilizada em pratos como ratatouille, caponata e lasanhas vegetais.

BERLINER: (DE) Doce tradicional alemão, também conhecido como Krapfen ou Bola de Berlim em Portugal, consumido especialmente no Carnaval e outras épocas festivas. Consiste em um pão doce frito, confeccionado com farinha adocicada e fermento, recheado após a fritura com geleias, geralmente de frutas vermelhas, chocolate, champanhe ou licor advocaat, e polvilhado com açúcar em pó. Em Berlim, é denominado Berliner Pfannkuchen (bolo berlinense de frigideira), Berliner Ballen (bola de Berlim) ou simplesmente Berliner fora da cidade. O recheio é injetado com seringa grossa após a fritura, não sendo visível até o bolo ser partido ou mordido. Na gastronomia, destaca-se pela textura macia, sabor adocicado e

versatilidade de recheios, sendo apreciado como sobremesa ou lanche festivo.

BERTALHA: Planta trepadeira comestível da espécie *Basella alba*, originária da Ásia tropical, rica em fibras, ferro e vitaminas. Suas folhas e brotos são cozidos ou refogados, com textura mucilaginosa semelhante ao espinafre. Na gastronomia, é empregada em caldos, refogados e pratos típicos da culinária brasileira.

BESAN: Farinha fina obtida da moagem do grão-de-bico seco, amplamente utilizada nas culinárias do sul da Ásia e do Oriente Médio. A "origem" remonta ao subcontinente indiano, onde é um ingrediente fundamental na culinária há séculos. É empregada no preparo de massas, frituras, molhos e pães sem glúten. Na gastronomia, destaca-se por sua versatilidade, valor proteico e sabor terroso característico.

BESUNTAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cobrir alimentos com gordura, calda, marinada ou outro líquido, utilizando pincel, colher ou escova, para preservar a umidade, realçar o sabor e promover coloração. Na gastronomia, é comum em assados, carnes e confeitaria, evitando que o prato fique ressecado e conferindo-lhe mais cor e textura, com origem prática ancestral.

BETACAROTENO: É um carotenoide lipossolúvel de fórmula molecular $C_{40}H_{56}$, precursor da vitamina A, com potente ação antioxidante. É sintetizado por plantas e algas, sendo obtido por extração de fontes como cenoura, abóbora e batata-doce. Na gastronomia, contribui para coloração alaranjada e estabilidade oxidativa de pratos; é aplicado em sucos naturais, purês de raízes e emulsões cremosas como sopas e molhos.

BETAÍNA: Aminoácido não essencial derivado da colina (vitamina B8), a betaína atua como protetora celular, auxilia no metabolismo de lipídios e proteínas e contribui para a redução dos níveis de homocisteína. Presente em alimentos como beterraba, espinafre e quinoa, é valorizada na gastronomia por seu aporte funcional em preparações vegetais. Beterraba assada, smoothies com espinafre e saladas com gérmen de trigo são formas comuns de consumo.

BETERRABA: Hortaliça de raiz da espécie *Beta vulgaris*, tuberosa comestível. Caracterizada por sua cor vermelha intensa (variedades também existem em amarelo e branco) e sabor adocicado terroso. Sua "origem" é na região do Mediterrâneo e do Oriente Médio, com

cultivo difundido desde a antiguidade. Na gastronomia, a beterraba é utilizada cozida, assada, crua em saladas, em sucos e até em preparações doces, oferecendo cor vibrante e um sabor único.

BEURRE: (FR) É a palavra francesa para manteiga, ingrediente essencial na culinária clássica por sua função em emulsões, refogados, massas e molhos.

BEURRE BLANC: (Cul.) Molho clássico da culinária francesa, feito com redução de vinho branco e chalotas, emulsionado com manteiga fria fora do fogo para manter a cremosidade. Textura leve semelhante ao molho holandês, podendo ser aromatizado com limão ou pimenta rosa. Originário do Vale do Loire, é amplamente utilizado na gastronomia para acompanhar peixes e frutos do mar. Existem duas versões: Beurre Blanc (com vinho branco) e Beurre Rouge (com vinho tinto).

BEURRE CAFÉ DE PARIS: Manteiga composta elaborada com ervas frescas, mostarda, cebola, alho, alcaparras, curry, anchova, conhaque e outros ingredientes aromáticos, conforme a receita tradicional suíça. Na gastronomia, é usada para acompanhar filés grelhados, conferindo sabor complexo, picante e aromático.

BEURRE D'ESCARGOT: Manteiga composta utilizada tradicionalmente para caracóis, preparada com manteiga, alho, salsa, sal e às vezes chalotas. Na gastronomia, é aplicada sobre escargots e também sobre carnes ou cogumelos, oferecendo aroma intenso, sabor herbáceo e textura rica.

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL: Manteiga composta clássica da culinária francesa, feita com manteiga amolecida, salsa picada, suco de limão, sal e pimenta-do-reino, moldada e refrigerada até firmar. Na gastronomia, é utilizada para finalizar carnes, peixes e legumes, conferindo sabor fresco, cítrico e textura cremosa.

BEURRE MANIÉ: (Cul.) Manteiga amassada. É uma técnica culinária básica, consistindo em partes iguais de manteiga amolecida e farinha amassadas (50% de cada) juntas até formar uma pasta homogênea. Utilizado como espessante rápido para molhos, sopas e ensopados no final do cozimento, sua origem remonta à necessidade de incorporar farinha sem formar grumos, sendo uma alternativa prática ao roux., conferindo textura aveludada.

BEURRE NOIR: (Cul.) É um molho quente obtido ao cozinhar manteiga até que os sólidos do leite atinjam uma coloração marrom

escura, quase preta, conferindo um sabor tostado e intenso. (francês para "manteiga preta") De origem francesa, adiciona-se tradicionalmente vinagre ou suco de limão para um toque ácido, sendo empregado na gastronomia para realçar o sabor de pratos como raia, ovos e alguns vegetais.

BEURRE NOISETTE: (Cul.) É uma preparação clássica da culinária francesa obtida ao aquecer manteiga até que os sólidos do leite se caramelizem, conferindo coloração dourada e aroma de avelã. De origem francesa, é amplamente utilizado para realçar pratos doces e salgados com notas tostadas e complexas.

BEURRE ROUGE: Molho emulsificado derivado do Beurre Blanc, preparado com redução de vinho tinto em vez de vinho branco, conferindo coloração avermelhada e sabor mais encorpado. Sua base leva chalotas, vinho tinto e manteiga fria incorporada em baixa temperatura. Na gastronomia, é tradicionalmente servido com carnes vermelhas, pato e peixes de sabor intenso.

BIALY: É um pão redondo de origem judaico-polonesa, semelhante ao bagel, porém sem furo central e com um centro afundado recheado com cebolas e, às vezes, sementes. Tradicionalmente assado, é valorizado na gastronomia como opção de pão artesanal com sabor pronunciado e textura densa.

BIARIBI: De origem tupi-guarani, designa uma técnica indígena de cocção, traduzindo-se como "assar na terra". Consiste na criação de um forno subterrâneo onde alimentos como carne e peixe são assados em uma cova coberta por folhas, lenha e fogo. Na gastronomia, representa um método ancestral de preparo, conferindo aos alimentos um sabor defumado e terroso característico.

BICARBONATO DE SÓDIO: ($NaHCO_3$), ou hidrogenocarbonato de sódio, é um composto químico alcalino produzido industrialmente através do processo Solvay, envolvendo a reação de salmoura, amônia e dióxido de carbono. Na gastronomia, atua como agente levedante em massas, neutralizante de acidez em preparações e amaciante em alguns alimentos, além de ter aplicações em limpeza e saúde.

BICO DE CONFEITAR: (Ute.) O bico de confeitar é um acessório acoplado a sacos de confeitar para criar diferentes padrões e texturas

em coberturas e decorações. Na gastronomia, é indispensável na confeitaria para a finalização estética de bolos e doces.

BIERKÄSE: (DE) Também conhecido como Weisslacker, (nome alemão para "queijo de cerveja"), é um queijo de leite de vaca semimacio, originário da Baviera, Alemanha. Apesar do nome, nem sempre contém cerveja em sua produção, mas tradicionalmente é apreciado com a bebida, às vezes sendo mergulhado nela. Na gastronomia, consome-se frequentemente com pão de centeio e cebola, e pode ser utilizado em sopas, molhos e acompanhamentos devido ao seu sabor forte e aroma característico.

BIERWURST: (DE) É um embutido cozido e defumado da Baviera, Alemanha, feito com carne bovina e suína, toucinho e especiarias, frequentemente contendo cerveja em sua receita, conferindo-lhe um sabor particular (nome alemão para "linguiça de cerveja"). Na gastronomia, é consumida como aperitivo, em sanduíches ou em charcutarias, apreciada por seu sabor levemente condimentado e aroma defumado.

BIFE À MILANESA: (Cul.) Preparação clássica que consiste em bife passado na farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca, seguido de fritura por imersão até obter crosta dourada e crocante. A técnica preserva a suculência interna da carne. Na gastronomia, é um prato tradicional valorizado pelo contraste de texturas e sabor reconfortante.

BIFE À ROLÊ: (Cul.) É um prato que consiste em finas fatias de carne bovina recheadas com ingredientes como bacon, linguiça, cenoura e picles, presunto, queijo e temperos, enroladas e fixadas, sendo posteriormente seladas e cozidas lentamente em um molho. A origem do prato remonta à influência portuguesa, sendo muito popular em almoços familiares e refeições festivas no Brasil.

BIGA: (Pani.) Pré-fermento de origem italiana, preparado com farinha, água e fermento biológico (seco ou fresco). Apresenta fermentação controlada, dependendo do fermento comercial, e hidratação baixa, resultando em massa firme. É caracterizada por sabor levemente adocicado, notas de nozes, boa textura e maior durabilidade. Na panificação, é empregada em pães italianos tradicionais, como ciabatta e focaccia, valorizada por conferir casca crocante, miolo alveolado e aroma complexo. Ler Fermento natural

BIGNÈ: (FR) Também conhecido como pâte à choux quando a massa base, são pequenos bolinhos ocos de massa leve, tradicionalmente feitos com farinha, manteiga, ovos e água ou leite. Originários da França, possivelmente com influências italianas, são versáteis na gastronomia, servindo de base para preparações doces (como profiteroles e éclairs) e salgadas (como gougères), sendo recheados com diversos cremes, queijos ou patês.

BIGOS: (EU) Prato tradicional e nacional da Polônia, servido como prato único, preparado com couve branca ou chucrute e uma grande variedade de carnes, incluindo porco, aves, caça ou linguiça wiejska. Pode ser ou não adicionados tomates, mel e cogumelos, conferindo complexidade de sabor e aroma. Na gastronomia, é valorizado pela riqueza de ingredientes, sabor robusto e pela representação da culinária polonesa clássica em refeições familiares e festividades.

BIJU: No Sul e Sudeste do Brasil, biscoito crocante em forma de canudo, à base de farinha, açúcar e água. É uma iguaria da culinária indígena brasileira, composta por uma espécie de tapioca, feita a partir da fécula de mandioca. Sua origem remonta às tradições dos povos indígenas do Brasil, sendo preparada através do aquecimento da fécula sobre uma chapa quente, formando uma espécie de panqueca crocante. No Nordeste, é conhecido como taboca.

BILLI BI: (Cul.) É uma sopa cremosa francesa à base de mexilhões, creme de leite fresco, vinho branco (frequentemente Muscadet), açafrão e temperos como cebola e salsão. Sua origem é atribuída ao restaurante parisiense Maxim's, homenageia William "Billi" B. Leeds, magnata americano no início do século XX. Na gastronomia, também conhecida como "Sopa de Ouro", é apreciada como uma entrada sofisticada e elegante, destacando o sabor delicado dos mexilhões em uma base rica e aromática.

BILLOT OU BLEAU: Plot ou Pleau (FR) Mesa de corte. Tipo de mesa robusta de madeira, utilizada como superfície para corte e preparo de carnes. Originária da prática tradicional dos açougues e cozinhas francesas. Na gastronomia, é um elemento essencial para a preparação de carnes com segurança e estabilidade.

BILTONG: (Cul.) É uma forma de carne curada e seca originária da África do Sul, tradicionalmente feita com carne bovina, mas também de outras caças, marinada em vinagre e especiarias como coentro, pimenta-do-reino e sal, sendo posteriormente seca ao ar. Na gastronomia, é apreciado como um snack rico em proteínas, com

diversas variações de sabor e textura intensamente condimentados, sendo um importante elemento da culinária sul-africana.

BIND: (UK) É um termo culinário de origem inglesa que designa a ação de ligar ou aglutinar ingredientes por meio de agentes espessantes, como ovos, farinhas ou amidos. Na gastronomia, é fundamental na preparação de massas, recheios e molhos, conferindo coesão e textura.

BIOÉTICA: No campo da gastronomia refere-se ao estudo das implicações éticas relacionadas à produção, distribuição e consumo de alimentos, considerando aspectos como o bem-estar animal, a sustentabilidade ambiental e a saúde pública. Seu objetivo é orientar práticas alimentares responsáveis e conscientes, equilibrando o progresso tecnológico com valores éticos e sociais. A bioética na gastronomia também aborda questões relacionadas ao acesso à alimentação, justiça social e os impactos das escolhas alimentares no meio ambiente e nas gerações futuras.

BIOMASSA DE BANANA VERDE: Preparação obtida do cozimento e processamento da banana verde, utilizada como espessante em receitas saudáveis e fonte de amido resistente.

BIRCH BEER: É uma bebida fermentada ou gaseificada feita a partir da casca da bétula (*Betula spp*.), tradicional na América do Norte. Possui sabor terroso e doce, podendo ser artesanal ou industrial, e na gastronomia é consumida como refrigerante ou base para coquetéis.

BIRYANI: (Cul.) É um prato de arroz tradicional da Índia e Paquistão, muitas vezes preparado para eventos especiais ou celebrações. É caracterizado por uma mistura de arroz, carne (galinha, carneiro, cordeiro, carne de vaca) e especiarias, podendo também incluir ovos ou batatas. A receita é geralmente específica para a comunidade muçulmana de onde provém, sendo um prato definidor dessas comunidades.

BISCOTINS: São biscoitos secos, geralmente doces, feitos com farinha, açúcar, ovos e aromatizantes, assados duas vezes para obter textura crocante. De origem europeia, especialmente na França e Itália, são tradicionalmente servidos com café, chá ou vinhos doces na gastronomia.

BISCOITO: É um produto de panificação obtido pela cocção de uma massa composta por farinha, açúcar, gordura e, opcionalmente, ovos e aromatizantes. Sua origem remonta à antiguidade egípcia, tendo os

gregos adicionado mel, leite e canela à receita original. A palavra biscoito deriva do francês “bis coctus”, que significa “cozido duas vezes”. Na gastronomia, é consumido como lanche, sobremesa ou base de preparações doces e salgadas.

BISCOITO CHAMPANHE: Biscoito aerado de textura esponjosa e levemente crocante, com formato alongado, também conhecido como "ladyfinger" ou "dedo de moça".

BISCUIT: (Cul.) É um produto de panificação assado duas vezes, de textura seca e crocante, feito com farinha, açúcar, ovos e aromatizantes, cuja origem remonta à França do século XVII. Na gastronomia, é amplamente utilizado como acompanhamento, base de sobremesas ou servido com bebidas.

BISHOP: É uma bebida quente de inverno, originária da Europa, tradicionalmente preparada com vinho do Porto aquecido e infusionado com especiarias como cravo e canela, além de cascas de frutas cítricas como laranja e limão. Na gastronomia, é apreciado como um reconfortante drinque sazonal, oferecendo um perfil de sabor doce, frutado e especiado, frequentemente consumido em períodos frios e festivos “similar ao quentão Brasileiro”. Ler Quentão

BISNAGA: 1. É um pão pequeno e alongado, de massa macia e casca levemente dourada, popular no Brasil, especialmente em festas e lanches. Sua origem é incerta, possivelmente com influências portuguesas ou adaptações locais de pães de forma. Na gastronomia, é apreciado pela sua textura suave e sabor neutro, sendo utilizado em sanduíches, acompanhamentos ou consumido puro. 2. Tipo de embalagem flexível, geralmente feita de plástico, usada para armazenar e dispensar alimentos como molhos, condimentos e pastas.

BISQUE: É uma sopa cremosa e aveludada, tradicionalmente elaborada a partir de crustáceos como lagosta, camarão ou caranguejo, cujas cascas são utilizadas para enriquecer o caldo base, frequentemente incorporando vinho branco, creme de leite e especiarias. Sua origem remonta à culinária francesa do século XVII, sendo refinada com o tempo para um prato sofisticado na gastronomia internacional. Na gastronomia, é considerada uma sopa elegante e sofisticada, servida como entrada e apreciada por sua textura rica e sabor intenso de frutos do mar.

BISTECA: É um corte de carne com osso, geralmente retirado do lombo do porco, conhecido pela suculência e sabor marcante. Sua origem remonta a cortes similares em diversas culturas, com a bistecca alla fiorentina da Toscana, Itália, sendo uma preparação renomada. Na gastronomia, a bisteca é grelhada, assada ou frita, servida como prato principal e valorizada pela sua textura macia e sabor marcante.

BISTRÔ: Estabelecimento gastronômico, caracterizado por um ambiente informal. Restaurante pequeno e acolhedor, que oferece pratos caseiros, bebidas alcoólicas e café, com um cardápio limitado e de preços acessíveis. Originária do francês "bistro" ou "bistrot", a palavra tem raízes na expressão "bistraud", referindo-se a um criado doméstico ou comerciante de vinhos. Sua origem é incerta, com teorias ligando o termo a tabernas russas ou à palavra francesa para "rápido". Na gastronomia, tradicionalmente, um bistrô serve refeições simples e regionais, com um ambiente familiar, representa um espaço democrático que valoriza a qualidade dos pratos e a experiência do cliente em um contexto descontraído e aconchegante.

BISTURI CULINÁRIO: Utensílio de lâmina fina e afiada, utilizado para cortes detalhados e precisos. Na gastronomia molecular, é usado para esculturas delicadas e decoração de pratos.

BITTER: É uma bebida alcoólica aromatizada com ervas, raízes, cascas e frutas, caracterizada por um sabor amargo e, frequentemente, utilizada em pequenas doses como aromatizante em coquetéis ou como aperitivo/digestivo. Sua origem remonta a preparações medicinais medievais, evoluindo para o uso em bebidas mistas no século XIX. Bebida originária da Europa, feita por infusão de ervas, raízes e especiarias em álcool. Na gastronomia, é utilizado em pequenas doses para aromatizar coquetéis clássicos como o Negroni e o Old Fashioned. O bitter desempenha um papel crucial na complexidade e equilíbrio de sabores.

BITTO: É um queijo de leite de vaca integral, às vezes com adição de leite de cabra Orobica, produzido nos vales alpinos da Lombardia, Itália. Sua origem remonta ao século XV, com métodos de produção artesanais transmitidos ao longo das gerações. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor complexo e aromático, que varia com o tempo de maturação, sendo consumido puro, ralado ou em diversas preparações culinárias regionais.

BIVALVES: São uma classe de moluscos aquáticos caracterizados por possuírem conchas compostas por duas valvas articuladas, como ostras, mexilhões e amêijoas. Sua origem remonta ao período Cambriano, sendo importantes fontes de alimento em diversas culturas costeiras ao longo da história. Na gastronomia, são apreciados por seu sabor delicado e textura, podendo ser consumidos crus, cozidos no vapor, assados ou utilizados em diversas preparações culinárias.

BLACK BOTTOM PIE: (US) É uma torta americana clássica, caracterizada por camadas contrastantes de um creme de chocolate escuro na base, seguido por um creme de custard com rum e finalizada com um merengue "chantilly". Sua origem é atribuída à região sul dos Estados Unidos no início do século XX. Na gastronomia, é apreciada como uma sobremesa rica e indulgente, com a combinação de texturas e sabores intensos.

BLACK BUN: (UK) É um bolo "torta" de frutas escocês tradicional, ricamente enriquecido com passas, groselhas, amêndoas e especiarias, envolto em uma crosta de massa escura. Sua origem está ligada aos bolos de frutas medievais, evoluindo para uma forma específica na Escócia, onde era tradicionalmente consumido no Dia de Ano Novo (Hogmanay). Na gastronomia, é apreciado por seu sabor intenso e textura densa, sendo um elemento cultural nas celebrações escocesas.

BLACK PUDDING: (UK) Embutido tradicional da culinária britânica e irlandesa, feito com sangue (geralmente suíno), gordura e miúdos, misturados a cereais como aveia ou cevada, temperados e cozidos até adquirir consistência firme. Originado na Europa medieval como forma de aproveitamento integral do animal, é consumido fatiado e grelhado, especialmente no café da manhã. Na gastronomia, destaca-se como exemplo de charcutaria ancestral com sabor intenso, terroso e textura densa.

BLACK RUSSIAN: É um coquetel clássico composto por vodka e licor de café (como Kahlúa), tradicionalmente servido "on the rocks" sem adição de creme. Sua origem é atribuída ao bartender Gustave Tops no Hotel Metropole em Bruxelas, em 1949, em homenagem à embaixadora americana no Luxemburgo, Perle Mesta. Na mixologia, é apreciado por sua simplicidade e equilíbrio entre o sabor forte da vodka e o dulçor amargo do café.

BLACK TRUMPET: (sp.) Trombeta-negra. Cogumelo silvestre da espécie *Craterellus cornucopioides*, conhecido por sua coloração escura e aroma intenso. Originário de florestas temperadas da Europa e América do Norte, é valorizado na gastronomia por seu sabor terroso e textura delicada, sendo usado seco ou fresco em risotos, molhos e pratos refinados.

BLANC DE BLANC: (FR) Termo francês que designa espumantes ou champanhes produzidos exclusivamente a partir de uvas brancas. Blanc de blancs (francês para "branco de brancos") é um tipo de vinho branco, especialmente espumante, elaborado exclusivamente a partir de uvas brancas, sendo a Chardonnay a variedade predominante. Originário da região de Champagne, na França, caracteriza-se por sua leveza, acidez vibrante e aromas delicados de frutas brancas e notas minerais. Na gastronomia, é apreciado como aperitivo elegante ou para harmonizar com frutos do mar e pratos leves.

BLANC DE NOIRS: É um tipo de vinho branco, geralmente espumante, produzido exclusivamente a partir de uvas tintas, como Pinot Noir e/ou Pinot Meunier, com prensagem delicada para evitar a coloração do mosto pelas cascas. (do francês para "branco de pretos") Originário da região de Champagne, na França, apresenta estrutura mais encorpada e aromas de frutas vermelhas em comparação com o blanc de blancs. Na gastronomia, harmoniza bem com pratos mais ricos, como aves e queijos curados.

BLANCHIR: (FR) É um termo em francês que designa a técnica de bater gemas com açúcar em movimentos rápidos e circulares até a mistura ficar clara e volumosa, atingindo o ponto de fita, também denominado faire le ruban ou ribbon stage em inglês. Na gastronomia, o blanchir é valorizado por incorporar ar à preparação, contribuindo para leveza, textura e consistência de cremes, massas e sobremesas.

BLANCMANGE: (EU) Sobremesa clássica europeia de origem medieval, feita com leite ou creme, açúcar e agente espessante como amido de milho, farinha de arroz ou gelatina, frequentemente aromatizada com baunilha ou amêndoas. Na culinária, utiliza cocção suave e moldagem, obtendo textura cremosa delicada e sabor suave, podendo ser servida fria e acompanhada de frutas ou caldas. Na gastronomia, é um símbolo das tradições doces francesas e suas variações regionais.

BLAND: Alimentos que possuem sabor suave, sem temperos ou condimentos marcantes. Originado do latim "*blandus*", que significa suave ou gentil. Na gastronomia, refere-se a um alimento ou prato com sabor suave, insípido ou pouco pronunciado, geralmente carecendo de temperos marcantes, sal, acidez ou doçura intensa. Pode ser intencional em dietas específicas (como para problemas digestivos) ou resultado de preparo inadequado. Na avaliação culinária, um prato bland é considerado sem vivacidade e pouco atraente ao paladar.

BLANQUETTE: (Cul.) É um ensopado francês clássico, caracterizado pela carne (geralmente vitela, frango ou cordeiro) cozida em um caldo branco, sem prévia douradura, e finalizada com um molho cremoso à base de gemas e creme de leite. Sua origem remonta à culinária francesa tradicional, sendo apreciado na gastronomia por sua textura tenra e sabor delicado, frequentemente servido com arroz ou batatas.

BLANQUETTE DE VEAU: É uma variação específica do blanquette francês, utilizando carne de vitela tenra cortada em cubos, cozida lentamente em um caldo branco aromático com legumes e ervas, e finalizada com um molho cremoso e aveludado à base de gemas, creme de leite e, às vezes, cogumelos. Originário da culinária francesa tradicional, é um prato clássico apreciado na gastronomia por sua delicadeza e sabor suave, geralmente servido com arroz pilaf ou massa fresca.

BLASTOCYSTIS HOMINIS: Protozoário intestinal comum que pode ser transmitido por água e alimentos contaminados, causando distúrbios gastrointestinais em alguns casos. Embora controversa sua patogenicidade, é considerada um risco em contextos de higiene deficiente. Na gastronomia, o uso de água potável é indispensável.

BLEND: Termo utilizado na gastronomia para descrever a combinação de diferentes ingredientes. Na gastronomia, refere-se à mistura intencional de diferentes ingredientes (como grãos de café, folhas de chá, uvas para vinho ou tipos de carne) para alcançar um perfil de sabor, aroma ou textura desejado, que seria difícil ou impossível de obter com um único componente.

BLEU: (FR) Na gastronomia, "bleu" refere-se ao ponto de cocção de carnes, especialmente de carne bovina, quando a parte externa é ligeiramente selada, mas o interior permanece mal passado e extremamente vermelho. A origem do termo vem da França, onde o

prato é tradicionalmente servido malpassado, quase cru. Essa técnica é especialmente aplicada a cortes como o filé, preservando seu sabor e textura macia.

BLEU BRIE: (FR) Queijo híbrido que combina as características do brie, com casca aveludada de mofo branco, e do queijo azul, com veios internos de mofo *Penicillium roqueforti*. Originário da Europa, especialmente da França, é cremoso, com sabor suave e sofisticado, sendo utilizado em tábuas de queijos, molhos e receitas gourmet.

BLEU D'AUVERGNE: Queijo azul francês feito com leite de vaca pasteurizado, originário da região de Auvergne desde o século XIX, caracterizado por sua textura cremosa e sabor intenso, com notas salinas e terrosas. Na gastronomia, é amplamente utilizado em tábuas de queijos, molhos, risotos e harmonizações com vinhos doces.

BLEU DE BRESSE: É um queijo francês de leite de vaca, originário da região de Bresse, caracterizado por sua textura macia e cremosa e a presença de veios azuis suaves, resultado da inoculação de *Penicillium glaucum*. Sua produção, iniciada no século XX, segue métodos tradicionais da região. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor delicado e levemente picante, sendo consumido em tábuas de queijos, saladas e diversas preparações culinárias.

BLIND BAKING: (UK) É o termo em inglês que designa a técnica de pré-assar ou assar a base de uma torta ou quiche antes de ser recheada, também denominado em francês *cuire à blanc*. A base é coberta com papel manteiga ou alumínio e pesos de confeitaria, como grãos, feijões ou arroz, para manter a forma durante o cozimento. Na gastronomia, o *blind baking* é valorizado por garantir textura firme, evitar encolhimento e assegurar acabamento uniforme da massa antes do recheio

BLINIS: Pequenas panquecas de origem russa feitas tradicionalmente com farinha de trigo sarraceno ou uma mistura de farinhas, fermentadas para obter textura leve e fofa. Costumam ser servidas quentes, acompanhadas de ingredientes como creme azedo, caviar, salmão defumado ou ervas frescas. Na gastronomia, os blinis são apreciados como aperitivos ou entradas sofisticadas, valorizando a combinação de sabores delicados e texturas suaves.

BLINIS RUSSOS: Variedade tradicional russa de blinis, pequenas panquecas feitas principalmente com farinha de trigo sarraceno, fermentadas para garantir leveza e textura macia. São consumidos

quentes e frequentemente acompanhados por ingredientes típicos da culinária russa, como creme azedo (smetana), caviar, salmão defumado e ervas frescas. Na gastronomia, os blinis russos são servidos em ocasiões festivas e como entrada, representando um símbolo da culinária russa e sua riqueza de sabores.

BLINTZ: (Cul.) É uma panqueca fina de origem judaico-ashkenazi, similar ao crêpe, geralmente recheada com queijo cremoso doce (coalhada ou cream cheese), frutas ou outros ingredientes, e depois levemente frita ou assada. Sua origem está ligada a adaptações de panquecas europeias na culinária judaica. Na gastronomia, é apreciado como um prato reconfortante e versátil, servido como café da manhã, sobremesa ou lanche.

BLOODY MARY: (FR) É um coquetel clássico composto principalmente por vodka, suco de tomate e especiarias como molho inglês, molho picante, sal e pimenta, frequentemente guarnecido com aipo ou azeitonas. Sua origem é controversa, com relatos ligando sua criação tanto ao barman Fernand Petiot em Paris, na década de 1920, quanto ao ator George Jessel em Nova York. Na mixologia, é apreciado como um drinque encorpado e saboroso, tradicionalmente consumido pela manhã ou como uma bebida para mitigar os efeitos fisiológicos desagradáveis resultantes do consumo excessivo “ressaca” de álcool.

BLUSH WINE: (US) Vinho rosado claro obtido pela rápida maceração de uvas tintas ou pela mistura controlada de vinho tinto com branco. Originado nos Estados Unidos na década de 1970, destaca-se pelo frescor e leveza. Na gastronomia, harmoniza com saladas, frutos do mar e preparações leves.

BOAS PRÁTICAS: São um conjunto de técnicas e estratégias que visam atingir objetivos como segurança, qualidade, eficiência e sustentabilidade. O termo vem do inglês best practice e se refere a procedimentos considerados os melhores para a realização de determinada tarefa. O conceito central das boas práticas, de forma geral, é estabelecer e seguir padrões de excelência para garantir qualidade, eficiência, segurança e ética em qualquer atividade. **Boas Práticas**: "Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos" Conjunto de procedimentos higiênico-sanitários adotados por serviços de alimentação para garantir a produção de alimentos seguros, desde a seleção de matérias-primas até o consumo final. Regulamentadas pela RDC nº 216/2004 da ANVISA, visam prevenir contaminações, assegurar a qualidade dos alimentos e proteger a

saúde do consumidor. O principal objetivo das Boas Práticas é prevenir a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), assegurando a qualidade higiênico-sanitária dos produtos. Aplicam-se a estabelecimentos como padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissarias, cozinhas industriais e institucionais. Os serviços de alimentação devem possuir Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que devem estar acessíveis aos funcionários e disponíveis à autoridade sanitária quando solicitados.

BOBÓ: (variação) Designa um prato de origem africana, presente em certas regiões do Brasil, elaborado com feijão-mulatinho cozido e amassado até formar uma papa, enriquecido com azeite de dendê e temperos diversos (carne/outros ingredientes). Na gastronomia dessas localidades, representa uma adaptação de técnicas e ingredientes africanos, resultando em um prato de sabor característico e textura cremosa.

BOBÓ DE CAMARÃO: Prato cremoso da culinária afro-brasileira, preparado à base de purê de mandioca, leite de coco, azeite de dendê e camarões, temperado com especiarias. Originário da Bahia, reflete influências africanas e indígenas na combinação de ingredientes locais e técnicas. Na gastronomia, é apreciado por sua textura aveludada e sabor exótico, sendo um representante marcante da cozinha baiana servido como prato principal.

BOBOTIE: (AF) Prato tradicional sul-africano feito com carne moída bovina ou ovina, temperada com curry, frutas secas e especiarias doces e salgadas, coberta com mistura de ovos e leite, e assada até dourar. Considerado prato nacional da África do Sul, destaca-se pela fusão de sabores doces e salgados. Na gastronomia, é servido como prato principal, geralmente acompanhado de arroz amarelo e chutney.

BOCCONCINI: Palavra italiano para "pequenas mordidas" são pequenas bolas “bolinhas de formato esférico” de queijo mozzarella de leite de vaca ou búfala, de textura macia e sabor delicado, originárias da região da Campânia, na Itália. Na gastronomia, são apreciadas frescas em saladas caprese, espetinhos, ou marinadas, valorizadas por sua leveza e capacidade de absorver sabores. Sua produção segue o método tradicional da mozzarella, apenas em tamanho reduzido.

BOCK: É um estilo de cerveja lager alemã, caracterizada por sua coloração âmbar a marrom escura, corpo médio a encorpado e sabor maltado, com notas de caramelo e tostado, apresentando baixo amargor de lúpulo. Sua origem remonta à cidade de Einbeck, na Alemanha, no século XIV, evoluiu na tradição bávara. Na gastronomia, harmoniza bem com carnes assadas, queijos ricos e pratos da culinária alemã.

BOCKWURST: É uma salsicha alemã tradicional, geralmente feita com carne de vitela e porco, temperada com ervas frescas como salsa e cebolinha, além de especiarias, possuindo uma textura macia e sabor suave. Sua origem é associada à Baviera, sendo tradicionalmente consumida na primavera com a cerveja bock. Na gastronomia, é frequentemente servida cozida ou grelhada, acompanhada de mostarda e pão.

BODEGA: É um termo de origem na tradição ibérica, especialmente da Espanha, que se refere a um estabelecimento comercial que armazena e vende vinho, azeite e outros produtos alimentícios, frequentemente com um espaço para degustação ou consumo no local. Historicamente, eram armazéns ou adegas familiares; na gastronomia contemporânea, podem variar desde pequenas lojas de bairro até estabelecimentos sofisticados que oferecem uma seleção curada de produtos artesanais e regionais.

BOEUF À LA MODE: (Cul.) É um clássico ensopado francês de carne bovina (geralmente acém ou músculo) marinada em vinho tinto e ervas, cozida lentamente com legumes como cenoura e cebola, resultando em uma carne macia e um molho rico e saboroso. Originário da França, especialmente da tradição camponesa, é considerado um pot-au-feu refinado e representa, na gastronomia, um exemplo emblemático de cozimento lento e harmonização entre proteína e vinho.

BOEUF BOURGUIGNON: (Cul.) É um ensopado clássico francês originário da Borgonha, feito com carne bovina (geralmente acém ou músculo) cozida lentamente em vinho tinto da Borgonha (como Pinot Noir), bacon defumado, cogumelos e cebolas pequenas. Sua origem está ligada à culinária rústica regional francesa, utilizando ingredientes locais. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor rico e profundo, sendo frequentemente servido com batatas cozidas ou purê.

BOFE: Órgão do sistema respiratório dos animais, o bofe corresponde ao pulmão bovino ou suíno utilizado na alimentação. De origem popular e associado à culinária de aproveitamento, é geralmente cozido, refogado ou ensopado após prévia fervura, sendo valorizado em pratos regionais da gastronomia brasileira.

BOK CHOY: É um tipo de acelga chinesa (Brassica rapa chinensis) caracterizada por suas folhas verdes escuras e talos brancos crocantes. Originária da China, onde é cultivada há séculos, é um vegetal nutritivo e versátil na culinária asiática. Na gastronomia, é apreciado por sua textura crocante e sabor suavemente adocicado, sendo utilizado em salteados, sopas, cozidos no vapor e outros pratos.

BOLDO: (sp.) Planta arbustiva da família Monimiaceae, gênero Peumus, de nome científico *Peumus boldus*. Originária do Chile e da América do Sul, é conhecida por suas folhas aromáticas e amargas, utilizadas tanto na medicina tradicional quanto na culinária. Na gastronomia, suas folhas são empregadas em chás, infusões e temperos, conferindo sabor característico e propriedades digestivas. É valorizada por seu aroma intenso, sabor marcante levemente amargo, mentolado e efeito funcional em preparações culinárias.

BOLEAMENTO: (Pani.) É a técnica de modelar a massa em formato arredondado, realizada após a divisão, com o objetivo de criar tensão na superfície, promover uniformidade no crescimento durante a fermentação e garantir formato e volume consistentes. É essencial para reorganizar a rede de glúten, selar o exterior da massa para reter o gás carbônico da fermentação e facilitar a modelagem final. Na gastronomia, o boleamento é valorizado por sua função estética e estrutural, contribuindo para a apresentação e a qualidade final do pão ou produto assado.

BOLINHO CAPITÃO DO QUILOMBO: Receita desenvolvida pela chef Danielle Serrão, composta por uma massa à base de açaí, empanada com farinha de tapioca e assada. Sua origem reside na valorização de ingredientes amazônicos e técnicas culinárias que remetem à cultura afro-brasileira, em particular aos quilombos.

BOLLITO MISTO: (IT) é um cozido misto de carnes bovinas, suínas e aves cozidos lentamente em caldo aromático, tradicional da Itália, especialmente do Piemonte. Sua "preparação" envolve o cozimento lento de diferentes cortes em água temperada com vegetais e ervas. A "origem" é ligada ao aproveitamento de diversas peças de carne. Na

gastronomia, serve-se quente com molhos, apreciado pela variedade de texturas e sabores.

BOLO: É uma preparação de massa doce ou salgada, geralmente assada, composta por farinha, ovos, açúcar (na versão doce) e outros ingredientes que definem sua textura e sabor. O preparo envolve a combinação dos componentes seguida de cocção, com inúmeras variações regionais e técnicas. A gênese do bolo é historicamente associada ao Egito Antigo, onde eram elaborados pães adoçados com ingredientes como xarope de frutas, tâmaras e passas. Posteriormente, a prática de celebrar aniversários com bolos remonta a civilizações antigas, como gregos e romanos, evidenciando a longevidade e a evolução cultural dessa preparação. Na gastronomia, o bolo assume diversas formas, de sobremesas a acompanhamentos, sendo um elemento central em eventos e na culinária cotidiana.

BOLO BAÊTA: É um bolo cremoso e úmido, tradicional do Nordeste brasileiro, notadamente da Paraíba, também conhecido como "bolo de leite". Sua "preparação" usualmente envolve a mistura líquida de ingredientes como leite, ovos, açúcar e farinha, resultando numa textura densa após assado. A "origem" está na culinária regional, com receitas passadas através de gerações. Na gastronomia local, é apreciado como um bolo caseiro e reconfortante, frequentemente servido em fatias.

BOLO CHIFFON: É um tipo de bolo americano conhecido por sua textura extremamente leve e aerada, resultado do uso de óleo vegetal em vez de manteiga e da incorporação de claras em neve batidas em picos firmes à massa. Seu "preparo" envolve separar gemas e claras, bater as claras com açúcar até obter picos firmes e incorporá-las delicadamente à mistura de gemas, farinha, óleo e outros ingredientes. A "origem" data da década de 1920 nos Estados Unidos, sendo popularizado posteriormente. Na gastronomia, é valorizado por sua leveza e versatilidade, servido simples ou com coberturas e frutas.

BOLO DE BANANA CARAMELADA: É um bolo com rodelas de banana caramelizadas no fundo da forma, que se integram à massa durante o cozimento. O preparo inclui caramelizar as bananas e assar a massa do bolo sobre elas. Sua origem é caseira, provavelmente para utilizar bananas maduras. Na gastronomia, é um bolo reconfortante com sabor pronunciado de banana cozida e caramelo.

BOLO DE CENOURA: É um bolo de massa leve e fofa, enriquecido com cenoura ralada, que lhe confere umidade e um toque adocicado, sendo frequentemente coberto com chocolate. Seu preparo envolve a incorporação da cenoura à massa tradicional de bolo, seguida de cocção no forno e cobertura opcional. A origem específica é incerta, mas bolos com vegetais são comuns em diversas culinárias. Na gastronomia, é um bolo popular, apreciado em lanches e sobremesas pela sua textura e sabor característicos.

BOLO DE CHOCOLATE: É uma preparação de confeitaria clássica e versátil, tendo o cacau ou chocolate como ingrediente principal, conferindo cor escura e sabor característico. Seu preparo varia amplamente, envolvendo a combinação de farinha, açúcar, ovos, chocolate em pó ou derretido, e outros ingredientes, seguida de cocção. A origem remonta ao século XVII, com a popularização do chocolate na Europa. Na gastronomia, apresenta inúmeras variações de massa, recheios e coberturas, sendo apreciado como sobremesa em diversas ocasiões.

BOLO DE COCO: É uma preparação de confeitaria caracterizada pela incorporação de coco ralado à massa, conferindo-lhe umidade, textura e aroma distintos, podendo também estar presente na cobertura. Seu preparo envolve a mistura dos ingredientes tradicionais de bolo com o coco ralado, seguido de cocção. A origem é associada a regiões tropicais onde o coco é abundante, com variações em diversas culturas. Na gastronomia, é apreciado como um bolo saboroso e levemente exótico, comum em sobremesas e lanches.

BOLO DE FUBÁ: É um tipo de bolo tradicional brasileiro, feito com farinha de milho fina (fubá), resultando em uma textura geralmente macia e levemente arenosa. Seu preparo envolve a mistura do fubá com outros ingredientes como ovos, leite, açúcar e, frequentemente, queijo ou erva-doce, seguido de cocção. A origem remonta à culinária colonial, com a adaptação de receitas europeias aos ingredientes locais. Na gastronomia, é um bolo popular, especialmente em festas juninas e como acompanhamento de café.

BOLO DE LARANJA: É uma preparação de confeitaria leve e aromática, caracterizada pela incorporação de suco e raspas de laranja à massa, conferindo um sabor cítrico e refrescante. Seu preparo envolve a mistura dos ingredientes tradicionais de bolo com o suco e as raspas da fruta, seguido de cocção. A origem é possivelmente europeia, com

adaptações regionais utilizando frutas cítricas locais. Na gastronomia, é apreciado como um bolo saboroso para diversas ocasiões, desde lanches até sobremesas.

BOLO DE LIBRA: (Pound Cake) É um bolo simples, tradicional do Reino Unido e Estados Unidos, cuja característica principal é a utilização de partes iguais (em peso) de manteiga, açúcar, ovos e farinha em sua composição. Seu preparo envolve a cremação da manteiga com o açúcar, adição gradual dos ovos e incorporação da farinha, seguido de cocção. A origem remonta ao século XVIII, com receitas que enfatizavam essa proporção de ingredientes. Na gastronomia, é apreciado por sua textura densa e sabor amanteigado, servido puro ou com acompanhamentos como frutas e cremes.

BOLO DE MANDIOCA: É um tipo de bolo de textura úmida e densa, tendo a mandioca ralada como ingrediente principal, o que lhe confere um sabor característico e levemente adocicado. Seu preparo envolve a mistura da mandioca ralada com outros ingredientes como coco, leite e ovos, seguido de cocção. A origem é ligada à culinária indígena e colonial brasileira, utilizando a mandioca, um ingrediente nativo. Na gastronomia, é apreciado como um bolo rústico e saboroso, comum em diversas regiões do Brasil.

BOLO DE MARACUJÁ: É uma preparação de confeitaria que incorpora o suco e a polpa do maracujá à massa, resultando em um sabor exótico e levemente ácido, característico da fruta. Seu preparo envolve a mistura dos ingredientes tradicionais de bolo com o maracujá, seguido de cocção. A origem é associada a regiões tropicais onde o maracujá é cultivado. Na gastronomia, é apreciado como um bolo refrescante e com um toque diferenciado, adequado para diversas ocasiões.

BOLO DE MEL DA MADEIRA: É um bolo tradicional português da Ilha da Madeira, rico em especiarias como canela e cravo, e adoçado com mel de cana, sendo especialmente consumido durante o Natal. Seu "preparo" envolve a combinação de farinha, fermento, ovos, frutos secos, especiarias e o mel de cana, resultando em uma massa densa e aromática que pode durar semanas. A "origem" remonta ao século XV, com a produção de açúcar de cana na ilha. Na gastronomia madeirense, é um bolo emblemático das festividades natalinas, apreciado por seu sabor intenso e durabilidade.

BOLO DE MILHO: É um tipo de bolo cuja massa é feita com milho, que pode ser fresco (debulhado e triturado) ou em conserva, resultando

em uma textura macia e sabor adocicado característico do milho. Seu preparo envolve a mistura do milho com outros ingredientes como farinha, ovos e açúcar, seguido de cocção. A origem é ligada à culinária indígena e colonial, com o milho sendo um alimento básico. Na gastronomia, é um bolo popular em diversas regiões, especialmente em festas juninas e como acompanhamento.

BOLO DE QUEIJO: (Cheesecake) É um bolo de origem americana, caracterizado por uma base de biscoito triturado e um recheio cremoso feito principalmente com queijo fresco, como cream cheese, açúcar e ovos, podendo ser assado ou refrigerado. Seu "preparo" envolve a combinação desses ingredientes, com variações que incluem saborizantes e coberturas. A "origem" remonta a formas primitivas na Grécia Antiga, mas a versão moderna se desenvolveu nos Estados Unidos. Na gastronomia, é uma sobremesa popular e versátil, apreciada por sua textura rica e sabor adocicado e levemente ácido.

BOLO DE ROLO: É um doce tradicional de Pernambuco, caracterizado por finíssimas camadas de massa enroladas umas sobre as outras, intercaladas com recheio de goiabada, resultando em um visual espiralado. Seu "preparo" envolve a produção de uma massa muito fina que é enrolada com a goiabada em várias camadas sucessivas. A "origem" remonta aos tempos coloniais, com influências da pastelaria portuguesa. Na gastronomia, é um símbolo da culinária pernambucana, frequentemente apreciado como sobremesa ou presente.

BOLO DE SÃO JOÃO: Preparação típica das festas juninas brasileiras, feita com ingredientes regionais como milho, coco, mandioca ou amendoim, cobertura doce e aromática à base de mel é utilizada para realçar o sabor do bolo, conforme a tradição local. A "origem" está ligada às tradições rurais e à fartura da colheita celebrada nas festas juninas. Na gastronomia, esses bolos representam a culinária festiva regional, sendo apreciados em barraquinhas e mesas juninas.

BOLO DE TAPIOCA: É uma preparação regional do Norte e Nordeste do Brasil, tendo a tapioca granulada como base, podendo ser preparado assado ou gelado. Seu "preparo" envolve a hidratação da tapioca com líquidos como leite e coco, adição de outros ingredientes e posterior cocção ou refrigeração. A "origem" está ligada à culinária indígena e à adaptação de ingredientes locais. Na gastronomia,

apresenta textura macia e sabor levemente adocicado, sendo apreciado como sobremesa ou lanche regional.

BOLO DE VELUDO VERMELHO: (Red Velvet Cake) é um bolo americano caracterizado por sua coloração vermelho-escura ou avermelhada, textura aveludada e sabor sutil de chocolate, tradicionalmente coberto com um creme de queijo ("cream cheese frosting"). Seu "preparo" envolve a reação do cacau com ingredientes ácidos como vinagre ou leitelho, além do uso de corante vermelho, seguido de cocção. A "origem" é controversa, com relatos remontando ao século XIX e popularização nos Estados Unidos no século XX. Na gastronomia, é um bolo icônico, apreciado por sua aparência e sabor distintos.

BOLO ENGORDA MARIDO: Também conhecido como Bolo de Leite ou Bolo Mole, possui forte ligação com lendas e tradições do Nordeste brasileiro. É uma denominação popular para um bolo cremoso e rico, contendo ingredientes como coco, leite condensado e queijo, que lhe conferem sabor adocicado e textura densa. Seu preparo envolve a mistura desses ingredientes com outros como farinha e ovos, seguida de cocção. A origem é doméstica e associada à culinária regional, sendo apreciado como uma sobremesa substancial e reconfortante.

BOLO FLORESTA NEGRA: (Black Forest Cake) É um bolo alemão composto por camadas de bolo de chocolate embebido em Kirsch (licor de cereja), intercaladas com chantilly e cerejas, com raspas de chocolate decorativas. Sua "preparação" envolve assar o bolo de chocolate, preparar o chantilly, as cerejas e o Kirsch para umedecer as camadas, seguido da montagem. A "origem" é atribuída à região da Floresta Negra, na Alemanha, com variações ao longo do tempo. Na gastronomia internacional, é uma sobremesa clássica e elegante, apreciada pela combinação de chocolate, cereja e chantilly.

BOLO GENOVÊS: (Génoise) É um tipo de bolo de ló francês, conhecido por sua textura leve e aerada, obtida pela incorporação de ar aos ovos batidos com açúcar antes da adição da farinha e manteiga derretida. Seu "preparo" exige técnica para manter a aeração durante a mistura e cocção. A "origem" é atribuída à cidade de Gênova, na Itália, chegando à França no século XVIII. Na gastronomia, é uma base fundamental para diversas sobremesas, como bolos em camadas, tortas e rocamboles, devido à sua capacidade de absorver líquidos e combinar com diferentes sabores.

BOLO GUGELHUPF: É um bolo tradicional em forma de anel, popular na Alemanha e Áustria, caracterizado por uma massa levemente doce, enriquecida com frutas secas como passas e, por vezes, nozes, sendo frequentemente polvilhado com açúcar de confeiteiro. Seu "preparo" envolve o uso de fermento para obter a textura aerada e a distribuição uniforme das frutas na massa antes da cocção em forma específica. A "origem" é antiga, com variações regionais e histórias que remontam à Idade Média. Na gastronomia, é apreciado como um bolo de café da manhã, lanche ou sobremesa, com um visual distintivo devido à sua forma.

BOLO LUNAR: (Mooncake) Também conhecidos como bolos da lua. É um bolo tradicional chinês, de formato geralmente redondo ou quadrado, consumido durante o Festival da Lua, simbolizando união e plenitude. Seu preparo envolve uma massa densa que envolve um recheio variado, podendo ser doce (pasta de feijão, gema de ovo salgada) ou salgado. A origem remonta a lendas antigas, associadas à celebração da colheita e à queda da dinastia Yuan. Na gastronomia chinesa, é um alimento sazonal e culturalmente significativo, frequentemente compartilhado entre familiares e amigos.

BOLO MADELEINE: É um pequeno bolo tradicional francês, caracterizado por sua forma de concha distintiva e textura amanteigada, levemente úmida e com uma sutil doçura. Seu "preparo" envolve a mistura de farinha, açúcar, ovos e manteiga derretida, assada em formas específicas que conferem o formato característico. A "origem" é associada à região de Commercy, na Lorena, com diversas histórias sobre sua criação. Na gastronomia, é apreciada como um biscoito fino ou pequeno bolo, frequentemente servida com chá ou café.

BOLO MANTEIGA DE COCO: (Butter mochi) É um bolo assado havaiano feito com farinha de arroz glutinoso, leite de coco, manteiga, açúcar e ovos, resultando em textura densa e chewy com sabor amanteigado. Seu preparo envolve misturar os ingredientes e assar. A origem é uma fusão de tradições japonesas de mochi e ingredientes havaianos, possivelmente com influência filipina. Na gastronomia havaiana, é uma sobremesa popular e versátil, com variações de sabor e cobertura.

BOLO MOCHI: (Mochi Cake) É um tipo de bolo japonês feito com farinha de arroz glutinoso (mochiko), que lhe confere uma textura macia, elástica e levemente pegajosa. Seu "preparo" envolve misturar

a farinha de arroz com líquidos e açúcar, cozinhando no vapor ou assando, resultando em uma massa maleável que pode ser moldada ou cortada. A "origem" está na tradição japonesa de preparar mochi, um bolinho de arroz glutinoso consumido há séculos. Na gastronomia, o Bolo Mochi é apreciado por sua textura única e pode ser encontrado em diversas variações de sabor e recheio.

BOLO NEGA MALUCA: É um bolo de chocolate de textura simples e úmida, caracterizado por uma cobertura cremosa de chocolate, frequentemente feita com leite condensado e chocolate em pó. Seu preparo envolve a mistura dos ingredientes tradicionais de bolo com chocolate ou cacau, seguido de cocção e aplicação da cobertura. A origem é doméstica e popular no Brasil, com variações regionais. Na gastronomia caseira, é um bolo apreciado pela praticidade e sabor intenso de chocolate.

BOLO OPERA: É um clássico da confeitaria francesa, caracterizado por camadas finas de massa genoise embebida em calda de café, intercaladas com creme de manteiga de café e ganache de chocolate, finalizado com uma cobertura de ganache brilhante. Sua "preparação" exige precisão na elaboração das camadas e na montagem. A "origem" é atribuída à Maison Dalloyau, em Paris, no início do século XX. Na gastronomia, é um bolo elegante e sofisticado, apreciado pelo equilíbrio de sabores de café e chocolate, além da textura delicada.

BOLO PAVÊ: com origens possivelmente francesas (pavé significa "calçada"), é uma sobremesa montada em camadas, que em algumas adaptações brasileiras assume características de um bolo gelado, utilizando biscoitos ou fatias finas de bolo intercaladas com cremes diversos. Sua "preparação" envolve a montagem dessas camadas em um recipiente, seguido de refrigeração. A "origem" remonta a sobremesas em camadas europeias. Na gastronomia, especialmente a brasileira, é uma sobremesa popular e versátil, com inúmeras variações de ingredientes e sabores.

BOLO PODRE: É uma sobremesa tradicional do Pará, assemelhando-se a um cuscuz de tapioca, preparada pela hidratação da farinha de tapioca em leite de coco e moldada, sem necessidade de cozimento. Sua origem está ligada aos ingredientes regionais e às práticas culinárias locais, utilizando a tapioca como principal agente de consistência em uma espécie de manjar. Na gastronomia paraense,

representa um doce simples e saboroso, valorizando a mandioca e o coco.

BOLO-REI: (PT) Bolo festivo tradicional português, com raízes francesas e passado pagão desde o Império Romano, popularizado no século XIX. Apresenta formato de coroa, simbolizando os três reis magos, consumido na Quadra Natalícia e Dia de Reis. Preparado com massa branca fofa, enriquecida com ovos, licores ou vinhos, e incorporado de passas, frutas secas e cristalizadas. Na culinária, é servido em celebrações religiosas e familiares. Na gastronomia, representa a tradição, simbolismo e riqueza de sabores natalinos lusitanos.

BOLO SACHER: (Sachertorte) É um bolo austríaco icônico, caracterizado por uma massa densa de chocolate, uma fina camada de geleia de damasco e uma cobertura brilhante de chocolate amargo. Seu preparo envolve a elaboração da massa, o recheio com a geleia e a aplicação da cobertura lisa de chocolate. A origem remonta a 1832, criado por Franz Sacher em Viena. Na gastronomia, é uma sobremesa clássica e sofisticada, símbolo da confeitaria vienense, frequentemente servida com chantilly sem açúcar.

BOLO SOUZA LEÃO: É um bolo denso e cremoso, tradicional de Pernambuco, feito à base de massa de mandioca e leite de coco, resultando em uma textura rica e sabor adocicado. Seu preparo envolve a combinação da mandioca cozida e amassada com leite de coco, açúcar, ovos e manteiga, seguido de cocção lenta. A origem remonta à adaptação de receitas portuguesas com ingredientes locais nos engenhos de Pernambuco. Na gastronomia, é apreciado como uma iguaria regional sofisticada, frequentemente servido em ocasiões especiais.

BOLO TIRAMISU: (Tiramisu Cake) É uma adaptação em formato de bolo da tradicional sobremesa italiana tiramisu, mantendo seus elementos chave como camadas de biscoitos savoiardi embebidos em café, creme à base de queijo mascarpone, ovos e açúcar, e polvilhado com cacau em pó. Seu preparo envolve a montagem dessas camadas em formato de bolo, com variações na receita do creme e na disposição dos biscoitos. A origem do tiramisu como sobremesa é relativamente recente, datando do final do século XX na região de Veneto. Na gastronomia, o Tiramisu Cake oferece uma forma diferente de apreciar os sabores clássicos do tiramisu, sendo uma sobremesa elegante e saborosa.

BOLO TRÊS LEITES: (Tres Leches Cake) É um bolo latino-americano de textura esponjosa que, após assado, é embebido em uma mistura de três tipos de leite: condensado, evaporado e creme de leite, resultando em uma sobremesa extremamente úmida e doce. Seu preparo envolve assar um bolo leve e, posteriormente, saturá-lo com a mistura dos leites. A origem exata é incerta, com variações regionais em toda a América Latina. Na gastronomia, é uma sobremesa popular e festiva, apreciada por sua umidade intensa e sabor lácteo adocicado.

BOLO VITORIA: (Victoria Sponge) É um bolo clássico britânico composto por duas camadas de bolo de ló leve e fofo, tradicionalmente unidas por uma camada de geleia de frutas (geralmente framboesa) e creme de manteiga ou chantilly. Seu preparo envolve bater partes iguais de manteiga, açúcar e ovos, adicionando farinha por último, e assar em duas formas separadas. A origem remonta ao século XIX, sendo popularizado durante o reinado da Rainha Vitória. Na gastronomia, é um bolo icônico para chás da tarde e celebrações, valorizado por sua simplicidade elegante e sabor delicado.

BOMBA DE CHOCOLATE: Preparação de confeitaria composta por uma massa choux recheada com creme confeiteiro ou chantili e coberta com ganache ou calda de chocolate. Originária da França, deriva do éclair, sendo uma variação amplamente difundida na pâtisserie europeia. Na gastronomia, é servida como sobremesa refinada em confeitarias e bufês.

BOMBA DE GELO: Recurso utilizado para resfriamento rápido de preparações culinárias. Pode ser feito com garrafas PET contendo água congelada ou dispositivos de alumínio.

BOMBINHA DE QUEIJO: Preparação salgada feita com massa choux enriquecida com queijo ralado, modelada em pequenas porções e assada até dourar. De origem francesa, inspirada nos gougères, é aplicada na gastronomia como entrada ou acompanhamento em eventos e coquetéis.

BOMBOCADO: É um bolo cremoso e úmido da culinária brasileira, tradicionalmente feito com coco ralado, queijo (geralmente parmesão), ovos, açúcar e manteiga ou margarina. Sua origem remonta ao período colonial, com influências da culinária portuguesa e ingredientes locais, sendo popular em diversas regiões do Brasil. Na gastronomia, classifica-se como um doce regional,

apreciado pela sua textura macia e sabor adocicado com um toque salgado do queijo.

BOMBOM: É uma pequena guloseima, geralmente feita de chocolate e contendo um recheio variado, como frutas, licores, cremes ou outros tipos de chocolate. Confeitaria composta por uma fina camada de chocolate que envolve recheios diversos, como ganache, frutas, cremes ou licores. Sua origem remonta ao século XIX e está ligada ao desenvolvimento da indústria do chocolate na Europa. Em 1857, o belga Jean Neuhaus aperfeiçoou sua produção ao aplicar chocolate em medicamentos, popularizando a técnica. Sem um inventor único, o bombom tornou-se símbolo da tradição chocolatier, especialmente na Bélgica. É considerado uma iguaria refinada, amplamente apreciada por sua elegância e variedade sensorial. Na gastronomia, destaca-se como forma sofisticada de apresentação do chocolate. Sua produção envolve moldagem ou banho para recobrir o recheio com precisão.

BONARDA: É uma variedade de uva tinta de origem italiana, amplamente cultivada na Argentina e introduzida no Rio Grande do Sul em 1930, destacando-se na Serra Gaúcha. Utilizada na produção de vinhos jovens e frutados, apresenta coloração intensa, taninos suaves e boa acidez. Na gastronomia, harmoniza com carnes vermelhas, massas com molhos robustos e pratos típicos da culinária regional.

BONCHESTER: Queijo artesanal de leite de vaca cru, originalmente produzido com leite não pasteurizado de vacas Jersey em Bonchester Bridge. Possui Denominação de Origem Protegida (DOP), pasta mole e casca lavada, originário da Escócia, na região das Borders. Produzido por coagulação lenta e maturação curta, apresenta textura cremosa, aroma lácteo suave e sabor delicado. Na gastronomia, é valorizado em tábuas de queijos, canapés e harmonizações com vinhos brancos leves.

BONDED SPIRITS: Destilados envelhecidos sob supervisão federal por no mínimo quatro anos, em armazéns autorizados, e engarrafados com 50% de teor alcoólico. Surgiram nos Estados Unidos com o Bottled-in-Bond Act de 1897 para garantir autenticidade e qualidade. Na gastronomia, especialmente os whiskies "bonded", são apreciados por seus perfis de sabor distintos e robustos, resultado do envelhecimento e maior teor alcoólico, adequados para degustação pura ou em coquetéis complexos.

BONITO: Peixe marinho da família Scombridae, conhecido como bonito-listrado ou bonito-comum, de carne escura, firme e sabor acentuado. Encontrado em águas tropicais e temperadas, é geralmente preparado grelhado, defumado ou em conserva. Na gastronomia, é valorizado em pratos mediterrâneos, sushis e pastas de peixe.

BONNE BOUCHE: Queijo artesanal de leite de cabra pasteurizado, de casca enrugada com cobertura de cinza vegetal e maturação curta, produzido em Vermont, EUA. Possui textura cremosa, sabor levemente picante e notas terrosas. Na gastronomia, é apreciado em tábuas de queijos, saladas gourmet e preparações com mel ou frutas secas.

BORBOLETA: (Cul.) Corte culinário que consiste em abrir um alimento ao meio, sem separá-lo completamente, formando duas partes simétricas unidas por uma dobra, assemelhando-se a asas. Utilizado em carnes, aves, peixes e massas para facilitar o recheio ou cocção uniforme. Na gastronomia, é aplicado em técnicas como grelhados, recheados e empanados.

BORBULHA: (Cul.) Formação gasosa em forma de bolha que surge durante o aquecimento de líquidos, indicando início de fervura ou ebulição. Resulta da liberação de vapor de água ao atingir temperaturas crescentes. Na gastronomia, é um indicativo visual essencial em técnicas como cozimento, fritura e redução de líquidos.

BORDADURA: Decoração ao redor de certos pratos, feita com purê, manteiga ou creme, geralmente utilizando um saco de confeitar com boquilha apropriada.

BORDEAUX: É uma renomada região vinícola da França, localizada ao redor da cidade portuária de mesmo nome, às margens do rio Garonne. Sua origem remonta à época romana, com cultivo de uvas intensificado na Idade Média. Na gastronomia, "Bordeaux" refere-se principalmente aos seus vinhos tintos, conhecidos por sua complexidade, estrutura tânica e potencial de guarda, elaborados majoritariamente com as castas Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, harmonizando com carnes vermelhas e queijos curados.

BÖREK: É um tipo de pastel assado ou frito, feito com massa filo fina e recheado com diversos ingredientes como queijo, carne moída, espinafre ou batata. Originário da Turquia otomana, disseminou-se

por toda a região dos Balcãs, Ásia Central e Mediterrâneo Oriental. Na gastronomia, é apreciado como um prato saboroso e versátil, consumido como lanche, entrada ou prato principal, com inúmeras variações regionais nos recheios e formatos.

BORGONHA: É uma histórica região da França, renomada mundialmente pela produção de vinhos de alta qualidade, especialmente os tintos de Pinot Noir e os brancos de Chardonnay. Sua origem vitivinícola remonta à época romana, com significativa influência dos mosteiros na Idade Média. Na gastronomia, "Borgonha" refere-se tanto aos seus vinhos elegantes e complexos, que harmonizam com pratos sofisticados de carne e aves, quanto a preparações culinárias "à la Bourguignonne", que incorporam vinho tinto da região, bacon, cogumelos e cebolas pequenas.

BORO: Elemento traço com função reguladora, o boro participa de processos fisiológicos como a manutenção da saúde óssea e o metabolismo de minerais como cálcio e magnésio. É obtido por meio da ingestão de frutas, vegetais e sementes. Na gastronomia, integra o perfil nutricional de alimentos de origem vegetal sem uso como ingrediente isolado. Amêndoas em granola, abacate em saladas e peras assadas são fontes naturais.

BORRA: Refere-se a uma substância sólida ou pastosa que se deposita no fundo de um recipiente ou é separada do líquido por meio de processos de filtragem. No contexto da produção de vinho, as borras correspondem aos depósitos formados por leveduras mortas, levedura residual e outras partículas que precipitam naturalmente ou são conduzidas ao fundo do tanque devido à ação da "finação". Esse processo ocorre após a fermentação e durante o envelhecimento, influenciando as características sensoriais do vinho.

BORRACHÃO DE MOSCATEL DE SETÚBAL: É um doce tradicional português da região de Setúbal, elaborado com ovos, açúcar e Moscatel de Setúbal, um vinho licoroso local, açúcar, especiarias e frutas secas, resultando em uma textura macia e sabor característico do vinho. Sua origem está ligada à doçaria conventual portuguesa, com adaptações regionais. Na gastronomia, é apreciado como uma sobremesa rica e aromática, frequentemente acompanhada do próprio Moscatel.

BORRAGEM: Planta herbácea (*Borago officinalis*) anual da família Boraginaceae, nativa da região do Mediterrâneo. Suas folhas e flores azuis são comestíveis, com um leve sabor que lembra o pepino. Na

gastronomia, as flores são usadas em saladas, sobremesas e para decorar pratos, enquanto as folhas podem ser cozidas como vegetais ou adicionadas a sopas, conferindo um toque refrescante e visualmente atraente.

BORRALHO: Resíduo de carvão, cinzas e brasas que permanecem após o uso de uma fogueira ou forno a lenha. Na culinária tradicional, a técnica de cozinhar “no borralho” consiste em enterrar alimentos como batatas, pães ou carnes nas cinzas quentes, aproveitando o calor lento e uniforme. Esse método rústico confere sabor defumado e terroso, além de garantir textura macia e cozimento gradual, preservando a identidade histórica e artesanal da gastronomia rural.

BORSCHT: (EU) Sopa tradicional da Ucrânia, também chamada de Borsch, amplamente consumida em países do Leste Europeu. Preparada com beterraba como ingrediente principal, inclui repolho, batata, carne e outros vegetais, podendo ser servida quente ou fria. Sua origem remonta às sopas eslavas antigas, refletindo a diversidade cultural da região. Na gastronomia, é apreciada pelo sabor agridoce característico e pela cor intensa, sendo tradicionalmente servida com creme de leite

BOSTON BAKED BEANS: Prato tradicional norte-americano originário da Nova Inglaterra, composto por feijão branco cozido lentamente com melaço, açúcar mascavo, bacon e mostarda. O preparo envolve cocção prolongada em forno, resultando em textura macia e sabor agridoce defumado. Sua origem remonta a adaptações de pratos de feijão e carne ingleses pelos colonos puritanos, com a adição de melaço no século XVIII devido ao comércio triangular. Na gastronomia, são apreciados pelo sabor agridoce e textura macia, frequentemente servidos com pão integral de Boston.

BOSTON BROWN BREAD: É um pão escuro e denso, tradicional da Nova Inglaterra, feito com farinha de trigo integral, farinha de milho e farinha de centeio, adoçado com melaço e cozido no vapor em formas cilíndricas. Sua origem está ligada às práticas culinárias dos colonos puritanos, que adaptaram receitas inglesas utilizando ingredientes locais. Na gastronomia, é apreciado por sua textura úmida e sabor levemente adocicado, sendo frequentemente servido como acompanhamento para Boston baked beans ou outros pratos tradicionais da região.

BOTRITIZADAS: Refere-se a uvas que foram atacadas pelo fungo Botrytis cinerea, também conhecido como "podridão nobre". Este

fungo pode desidratar as uvas, concentrando seus açúcares e criando vinhos doces e complexos.

BOTRYTIS CINEREA: Fungo fitopatogênico conhecido por causar a podridão cinzenta em frutas e hortaliças. Embora não seja agente clássico de DTA em humanos, pode impactar a qualidade e a segurança dos alimentos. Na gastronomia, a seleção e o descarte de produtos contaminados são práticas recomendadas. Em vinicultura, sob condições ideais de umidade e calor, provoca a chamada "podridão nobre" em uvas, concentrando açúcares e sabores. Na gastronomia, é essencial na produção de vinhos doces de alta complexidade, como Sauternes, Tokaji e Auslese.

BOTULISMO: (*Clostridium botulinum*) É uma doença neuroparalítica grave causada pela toxina produzida pela bactéria Clostridium botulinum, um anaeróbio formador de esporos. A toxina botulínica é uma das substâncias mais potentes conhecidas, e a intoxicação ocorre principalmente pelo consumo de alimentos enlatados ou conservados inadequadamente, nos quais a bactéria se desenvolve e produz a toxina. Na gastronomia, a esterilização adequada e o controle do pH em conservas são essenciais para prevenir o botulismo.

BOUCHÉE: (FR) Pequena preparação individual da culinária francesa, feita com massa folhada em formato de caixa ou copinho, recheada com ingredientes quentes como frango, cogumelos ou frutos do mar. É assada até dourar e servida como entrada refinada. Na gastronomia, destaca-se como item clássico de coquetéis e menus formais.

BOUCHÉE À LA REINE: (FR) Preparação da charcutaria tradicional francesa composta por um vol-au-vent individual de massa folhada recheado com mistura cremosa de carnes, frequentemente acompanhada por cogumelos e ervas aromáticas. Apresenta textura delicada e sabor rico, sendo clássico em entradas e aperitivos. Na gastronomia, destaca-se pela elegância e versatilidade, frequentemente servido em refeições festivas e menus refinados.

BOUCHER (FR./BUCHER): Boucher é um termo francês que se refere a um profissional de cozinha especializado em carnes e aves. Ele é responsável por limpar, desossar e cortar as carnes e aves, de acordo com as especificações do pedido. O Boucher é um dos profissionais que fazem parte da brigada de cozinha, que é uma equipe organizada hierarquicamente.

BOUDIN BLANC: É uma salsicha branca francesa, tradicionalmente feita com carne de porco, frango e gordura, finamente moída, leite ou creme, ovos e temperos delicados. Sua origem remonta à Idade Média, com variações regionais na França. Na gastronomia, é apreciada por sua textura suave e sabor sutil, podendo ser grelhada, pochê ou assada, frequentemente servida com acompanhamentos doces ou agridoces.

BOUDIN NOIR: Embutido tradicional francês feito com sangue de porco, gordura e temperos, formando uma textura firme e sabor intenso. Cozido e frequentemente servido grelhado, é uma iguaria da culinária europeia, especialmente na França e Bélgica. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor robusto e é frequentemente acompanhado de purê de maçã ou legumes.

BOUGON CHEESE: Queijo francês artesanal de leite de cabra, originário da região de Poitou-Charentes, com casca enrugada natural e pasta macia de sabor suave e levemente ácido. É maturado por algumas semanas, desenvolvendo aromas complexos com o tempo. Na gastronomia, é servido em tábuas de queijos, saladas ou como entrada requintada

BOULANGER: (Padeiro Masseiro): Profissional especializado na produção de pães, massas e produtos de panificação. Responsável pela elaboração de diversas variedades de pães, desde os tradicionais até os artesanais, além de massas sem açúcar para diferentes preparações. Em grandes cozinhas, atua sob a supervisão do Chef Pâtissier, garantindo a qualidade e o processo adequado de fermentação e cocção.

BOULANGERIE: Estabelecimento dedicado à produção e venda de pães, sendo um conceito tradicionalmente encontrado em países da Europa Ocidental, como França, Espanha e Itália. A palavra "boulangerie" origina-se de "boulanger", referindo-se ao local onde os pães são preparados e comercializados. Esse tipo de estabelecimento é uma das especialidades da confeitaria francesa, destacando-se pela arte e tradição na produção de pães variados.

BOUILLABAISSE: (FR) Tradicional sopa de peixe da cidade portuária de Marselha, França, feita com diversos peixes mediterrâneos, frutos do mar, ervas, tomate, açafrão e azeite. É servida com pão e molho rouille, sendo preparada lentamente para extrair os sabores do mar. De origem humilde nas colônias pesqueiras de Marselha, a bouillabaisse evoluiu para um símbolo da culinária provençal e

marítima francesa. Segundo uma lenda popular, Vênus teria servido a sopa a seu marido, Vulcano, para adormecê-lo enquanto se encontrava secretamente com Marte. Na gastronomia, é apreciada por sua complexidade de sabores marinhos e é tradicionalmente servida com fatias de pão torrado e rouille (um tipo de maionese de alho e pimenta).

BOUILLON: Preparação líquida obtida pela cocção lenta de carnes, ossos, vegetais e aromáticos, resultando em um caldo claro e saboroso. Originário da tradição culinária francesa, e às práticas culinárias antigas de aproveitar os ingredientes, é base essencial em molhos, sopas e risotos. Na gastronomia, é valorizado por seu poder de realçar sabores e proporcionar profundidade aos pratos. Também pode ser servido como consommé.

BOUQUET GARNI: (FR) Conjunto de ervas aromáticas utilizado para conferir sabor e aroma a preparações culinárias. Consiste em um ramalhete de vegetais e ervas, como talos de salsão, salsa, tomilho e louro, envoltos em uma folha de alho-poró (talo, parte branca cilíndrica) e presos com barbante, sendo retirados e descartados após o cozimento. A expressão francesa significa “buquê guarnecido”. Sua função é liberar sabores de forma controlada, sendo removido ao final para evitar a presença de resíduos sólidos no prato. Na gastronomia, representa uma técnica clássica para enriquecer o perfil gustativo das receitas, conferindo-lhes um toque de frescor e sofisticação.

BOURBON: Destilado americano à base de milho. É um tipo de whisky americano, definido por lei como sendo produzido nos Estados Unidos, contendo no mínimo 51% de milho em sua composição de grãos, envelhecido em barris de carvalho novos e carbonizados, e destilado a no máximo 80% ABV (160 proof). Sua origem é atribuída à região do Kentucky no século XVIII ou XIX. Na gastronomia, é apreciado puro, com gelo ou em coquetéis clássicos, contribuindo com notas de baunilha, caramelo e especiarias.

BOURRIDE MARSELHESA: É uma sopa tradicional da culinária de Marselha, à base de peixe, geralmente três espécies, batata e molho de aioli. Sua origem remonta à região de Provence, sendo um prato representativo da gastronomia local. Na gastronomia, é uma variação da bouillabaisse, servida com o aioli misturado ao caldo, destacando-se pela textura cremosa e o sabor pronunciado do alho, sendo servida tradicionalmente com pão.

BOURRIDE PROVENÇAL: É uma sopa de peixe branca cremosa, originária da Provença, França, similar à bouillabaisse, mas geralmente feita com peixe branco (como tamboril), caldo de peixe, azeite, alho e aïoli (uma emulsão de alho e azeite que engrossa a sopa). Sua origem está ligada à culinária costeira da região. Na gastronomia, é apreciada por sua textura aveludada e sabor delicado do peixe, enriquecido pelo alho do aïoli, sendo frequentemente servida com pão.

BOURSAULT: É um queijo francês de leite de vaca pasteurizado, classificado como "triple-crème" devido ao seu alto teor de gordura, o que lhe confere uma textura extremamente cremosa e rica. Originário da região da Normandia, foi criado por Henri Boursault por volta de 1950. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor suave, amanteigado e levemente frutado, sendo ideal para ser consumido com pães, frutas frescas ou vinhos brancos leves e espumantes.

BOWL: (Tigela) Recipiente de boca larga, disponível em diferentes tamanhos e materiais, como aço inoxidável, vidro e cerâmica, essencial no mise en place.

BOXTY: É um tipo de panqueca de batata tradicional da Irlanda, comumente associado às regiões norte e noroeste do país. Sua origem remonta a uma época de escassez, sendo considerado um "pão dos pobres" feito com batata ralada amassada/ou purê, farinha e outros ingredientes simples, cozido em frigideira. Na gastronomia irlandesa, é versátil, podendo ser servido como acompanhamento salgado no café da manhã, almoço ou jantar, ou até mesmo com recheios diversos.

BRACIOLA: (plural "braciole") É uma preparação italiana composta por fatias finas de carne, semelhante ao "bife rolê" bovina recheadas com ingredientes como queijo, ervas e pão ralado, enroladas, amarradas e cozidas lentamente em molho de tomate. Originária do sul da Itália, especialmente da culinária napolitana, destaca-se como prato tradicional de conforto. Na gastronomia, é apreciada por sua textura macia e sabor concentrado.

BRACIOLE AL RAGÙ: Prato típico da culinária napolitana, inserido no contexto do *ragù napoletano*. Consiste em fatias finas de carne bovina ou suína, recheadas com ingredientes como alho, queijo pecorino, pinoli, uva-passa, ervas e, em algumas variações, presunto ou pancetta, enroladas em formato de pequenos rolos (braciole) e amarradas. Essas peças são cozidas lentamente no molho de tomate

e vinho, junto a outros cortes de carne, até adquirirem textura macia e sabor concentrado. Na gastronomia, o molho resultante acompanha massas, enquanto as braciole são servidas como segundo prato, compondo uma refeição completa.

BRAISAGE: (Cul.) É uma técnica de cocção mista que combina calor seco (selagem) e úmido (cozimento lento em líquido), ideal para amaciar cortes de carne mais duros e vegetais consistentes. De origem medieval, na gastronomia, promove sabor profundo e textura tenra aos alimentos através do cozimento prolongado em líquido, geralmente vinho, caldo ou água, em recipiente tampado. Clássico da tradição europeia, especialmente francesa, preserva suculência e intensifica sabores em cortes duros; na gastronomia, é amplamente aplicada em carnes, aves e vegetais.

BRAISE: (Cul.) Do francês "braiser ou bréze " (cozinhar em brasas), é uma técnica de cocção mista que inicia com a selagem do alimento em calor seco, seguida de um cozimento lento e prolongado em líquido (caldo, vinho, etc.) em recipiente tampado. De origem francesa, valoriza cortes fibrosos e duros; na gastronomia, é utilizado para conferir maciez e profundidade de sabor a carnes, aves e hortaliças. Ler Brasear

BRAN: Pele ou camada externa do grão. É a camada externa dura dos grãos de cereais, separada durante o processo de moagem para produção de farinha ou farelo. Sua origem remonta à prática ancestral de processamento de grãos para consumo. Na gastronomia, o farelo é valorizado por seu alto teor de fibras, sendo utilizado em diversas preparações como pães, muffins e cereais, conferindo textura e valor nutricional.

BRANDADE: (Cul.) É um purê cremoso de bacalhau desfiado emulsionado com azeite de oliva, originário da região de Nîmes, na França. Tradicionalmente feito apenas com bacalhau e azeite, variações modernas incorporam batata para textura e volume. De origem camponesa, é valorizada na gastronomia por sua textura untuosa e sabor intenso, servida quente ou morna como entrada ou guarnição.

BRANDY: Destilado alcoólico obtido da fermentação e posterior destilação do vinho ou de outras frutas, geralmente envelhecido em barris de carvalho. De origem europeia, com destaque para França e Espanha, é utilizado na gastronomia para flambar, aromatizar molhos e sobremesas sofisticadas.

BRANDY BUTTER: (Cul.) É um creme rico e amanteigado, tradicionalmente britânico, feito pela incorporação de brandy (aguardente vínica) à manteiga batida, frequentemente adoçado com açúcar e aromatizado com especiarias ou raspas cítricas. Sua origem provavelmente reside em preparações festivas que visavam enriquecer a manteiga simples com álcool para celebrações. Na gastronomia, serve como acompanhamento luxuoso para sobremesas quentes, como Christmas pudding e mince pies, proporcionando um contraste de temperatura e um sabor alcoólico e aromático.

BRANDY SNAP: É um biscoito fino e crocante, tradicionalmente britânico, feito com uma massa doce de farinha, manteiga, açúcar e xarope dourado, aromatizada com gengibre e brandy, enrolado em formato de tubo enquanto ainda quente. Sua origem inglesa vitoriana, é incerta, mas associa-se a receitas de biscoitos finos do século XVII. Na gastronomia, é frequentemente servido recheado com creme chantilly ou sorvete, constituindo uma sobremesa elegante e crocante com um toque alcoólico sutil.

BRANQUEAR: (Cul.) É um método de cocção breve em água fervente ou vapor, seguido de resfriamento imediato em água gelada. Também conhecido como "choque térmico", mantém as cores dos legumes e verduras mais vibrantes. Sua origem prática visa preservar cor, textura e nutrientes de alimentos para etapas futuras ou congelamento. Na gastronomia, facilita remoção de peles, reduz amargor e prepara vegetais, mantendo suas qualidades sensoriais.

BRASEAR: Método de cocção mista que envolve o selamento inicial do alimento por calor seco, seguido de cozimento lento e prolongado em líquido aromático, em recipiente fechado. Originária da tradição europeia francesa e derivada do termo braise (brasa), a técnica tem como conceito a quebra gradual das fibras colágenas, resultando em notável maciez e concentração de sabores. Na gastronomia, o braseamento é fundamental para transformar cortes cárneos mais rígidos em preparações tenras e suculentas, enriquecidas pelo molho que se forma durante o processo.

BRASEIRO PROFISSIONAL: Equipamento utilizado para cozinhar alimentos diretamente sobre brasas, conferindo sabor defumado e caramelização intensa. Na gastronomia, é comum em churrascarias e restaurantes especializados em técnicas rústicas de cocção.

BRASSERIE: Originária da palavra francesa para cervejaria. Estabelecimento gastronômico de origem francesa, originalmente vinculado à produção e consumo de cerveja, que evoluiu para restaurantes informais com serviço contínuo e cardápio variado. Na gastronomia, destaca-se por oferecer pratos clássicos franceses, bebidas diversas e ambiente descontraído, preservando a tradição cervejeira.

BRATWURST: Salsicha alemã, tradicionalmente feita de carne de porco ou vitela, temperada com especiarias como noz-moscada, pimenta e cebola. Sua origem histórica remonta à Idade Média na Alemanha, com menções antigas datando do século XIV. Na gastronomia, é um item básico da culinária alemã, frequentemente grelhado ou frito e servido com acompanhamentos como chucrute e mostarda, sendo apreciado por seu sabor robusto e textura suculenta. Ícone da culinária bávara e de festivais como a Oktoberfest.

BRAZO DE GITANO: Sobremesa tradicional espanhola, consistindo em um bolo fofo enrolado “rocambole de pão de ló assada” com um recheio de creme, geralmente de chocolate, doce de leite ou nata. De origem ibérica, é uma opção popular em festas e celebrações, conhecida por sua apresentação em forma de rolo e textura macia.

BRAZIL WINE CHALLENGE: "Desafio de Vinhos do Brasil" Concurso internacional de vinhos promovido pela Associação Brasileira de Enologia (ABE). É um dos principais concursos de vinhos das Américas e o único no Brasil com a chancela da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). O concurso ocorre em anos pares e teve sua primeira edição realizada em 2002. No contexto gastronômico, o Brazil Wine Challenge contribui para a identificação de vinhos de excelência, influenciando harmonizações e enriquecendo a experiência enogastronômica.

BREAD PUDDING: (EU) Sobremesa de origem europeia difundida no Reino Unido e Estados Unidos, criada para o aproveitamento de pães amanhecidos em base de ovos, leite e açúcar. O preparo envolve embebedar o pão na mistura líquida e assar, podendo ser servido com caldas doces. Tem sabor adocicado, com textura úmida e reconfortante semelhante a bolo macio. Exprime a culinária de conforto e práticas sustentáveis no uso de alimentos

BREAD SAUCE: (UK) Molho tradicional da culinária britânica, feito à base de leite infusionado com cebola e cravo, engrossado com

migalhas de pão branco e finalizado com manteiga ou creme. Sua origem remonta à culinária medieval, como uma forma de engrossar líquidos e aproveitar pão amanhecido. Na gastronomia, é um acompanhamento clássico para aves assadas, especialmente peru e frango, oferecendo uma textura suave e um sabor reconfortante e levemente adocicado.

BREAKFAST: Refeição matinal que visa repor as energias após o jejum noturno, geralmente composta por alimentos como cereais, pães, ovos, frutas e bebidas como café ou chá. Palavra "breakfast" tem origem no inglês antigo e significa "quebrar o jejum" (break the fast). De origem ocidental, especialmente anglo-saxônica, é fundamental na gastronomia como primeira refeição do dia, oferecendo energia e nutrientes essenciais.

BREDO: (*Amaranthus viridis*) Planta herbácea comestível, também conhecida como caruru ou amaranto, de folhas verdes ricas em ferro, cálcio e fibras. Originária de regiões tropicais e subtropicais, é amplamente utilizada na gastronomia afro-brasileira e indígena, especialmente em refogados, caldos e pratos típicos como o caruru baiano.

BREGENWURST: É uma linguiça tradicional da Baixa Saxônia, na Alemanha, feita originalmente com carne suína e cérebro (Bregen), embora hoje o cérebro seja frequentemente omitido. É preparada com temperos suaves, embutida e consumida cozida, geralmente com couve ou batatas. Na gastronomia, integra pratos regionais de inverno, valorizada por sua textura cremosa e sabor delicado.

BRESAOLA: (Cul.) Charcutaria, embutido curado de origem italiana, típico da região da Valtellina, Lombardia, produzido a partir de cortes magros de carne bovina, geralmente o contrafilé. Rica em proteínas, ferro e vitaminas do complexo B, é curada com sal, ervas e especiarias, e maturada por no mínimo dois meses. Apresenta sabor delicado, levemente salgado e adocicado, com textura macia e baixa gordura. Na gastronomia, é consumida fatiada finamente, em tábuas frias, saladas ou entradas refinadas.

BRIDAR: Técnica culinária que consiste em amarrar aves, carnes ou peixes com barbante ou fita própria para manter sua forma durante o cozimento. Na gastronomia, essa prática garante uma apresentação mais uniforme e facilita o preparo, preservando a suculência e a estrutura do alimento.

BRIE: Queijo macio elaborado com leite de vaca, apresenta casca branca aveludada formada pelo mofo *Penicillium camemberti* e passa por maturação de 4 a 5 semanas. Originário da região de Brie, no nordeste da França, sua produção remonta ao século VIII, sendo considerado um dos queijos franceses mais antigos. Segundo uma lenda, o imperador Carlos Magno, entre os séculos VII e IX, teria provado o Brie em um mosteiro e o declarado seu favorito, solicitando seu envio regular à corte. Graças a esse prestígio histórico, o queijo foi consagrado como "Rei dos Queijos" no Congresso de Viena, em 1814. Tradicionalmente maturado em cavernas naturais, o Brie desenvolve textura cremosa e sabor suave. As versões mais emblemáticas — Brie de Meaux e Brie de Melun — possuem denominação de origem protegida (AOP), preservando o terroir francês. Na gastronomia, é consumido puro, assado ou como ingrediente em diversas preparações, valorizado por sua cremosidade e elegância sensorial.

BRIGADA: Termo utilizado para designar um grupo de profissionais devidamente capacitados para atuar em uma área específica e previamente determinada. No setor de Alimentos e Bebidas (A&B), refere-se à equipe responsável pelas operações, incluindo garçons, cozinheiros, auxiliares e demais colaboradores que garantem o funcionamento adequado do serviço.

BRIGADA DE COZINHA: Sistema de organização por setorização que busca padronizar e divide as funções aos colaboradores de uma cozinha profissional. Objetivando a melhoria na qualidade da comida, aumentar a produtividade e garantir a eficiência do serviço. É um sistema de hierarquia que organiza a equipe de cozinha de restaurantes e hotéis. O objetivo é padronizar e otimizar as tarefas, garantindo a qualidade do serviço e dos pratos. O chef francês Georges-Auguste Escoffier (1846–1935) foi o criador do sistema de brigada de cozinha, inspirado na hierarquia militar. Ele organizou suas cozinhas através do sistema de brigadas, onde cada uma das seções era gerenciada por um chef de partie. Ele também substituiu a prática do serviço à francesa (servindo todos os pratos de uma única vez) pelo serviço à russa (um prato por vez, na ordem disposta no menu). (Ler: Organograma Hierárquico da Brigada de Cozinha)

BRIGADEIRO: Doce típico brasileiro feito com leite condensado, chocolate em pó e manteiga, cozido até ponto de enrolar e coberto com granulado. Sua origem é atribuída tanto ao "negrinho" gaúcho

da década de 1920 quanto à versão popularizada nos anos 1940 pela doceira "confeiteira" carioca Heloísa Nabuco de Oliveira, em apoio à campanha do Brigadeiro Eduardo Gomes. Na gastronomia, é símbolo da confeitaria brasileira, presente em festas e celebrações.

BRINGIR: (Cul.) Técnica de cocção em gordura, realizada entre 120 °C e 140 °C, geralmente em óleo ou gordura hidrogenada. Está associada ao processo de fritura em dois tempos, especialmente aplicado a batatas, no qual a primeira fritura em temperatura moderada (*bringir*) promove a pré-cozedura interna do alimento, preparando-o para a segunda fritura em temperatura mais elevada, que garante crocância e coloração dourada. Na gastronomia, é utilizada para obter textura macia por dentro e crocante por fora

BRIOCHE: (FR) Pão francês de origem medieval, enriquecido com ovos, manteiga e leite, resultando em textura macia e sabor levemente adocicado. Possui uma crosta dourada e brilhante, geralmente obtida por meio de uma cobertura com gema de ovo antes da cocção, conferindo-lhe aparência escamosa e sabor delicadamente dulcificado. A massa é sovada e fermentada lentamente, podendo ser moldada em diferentes formatos. Na gastronomia, é valorizado tanto em preparações doces quanto salgadas, como base para torradas, sanduíches e sobremesas.

BRISÉE: (FR) Massa clássica da confeitaria francesa, feita com farinha, manteiga, sal e água fria, resultando em textura quebradiça e delicada. A técnica consiste em sablar a manteiga na farinha e incorporar água até formar uma massa homogênea. Na gastronomia, é base para tortas, quiches e preparações salgadas ou doces que exigem crocância.

BROA: (PT) Pão rústico de origem portuguesa, tradicionalmente preparado com fubá de milho, farinha de trigo ou centeio, fermento e água, podendo incluir erva-doce. A massa é moldada manualmente e assada em forno quente até formar crosta espessa. Na gastronomia, integra a culinária luso-brasileira, sendo consumida com café ou acompanhando pratos regionais.

BROCCIU CHEESE: (IT) Queijo fresco da Córsega, produzido a partir do soro de leite de ovelha ou cabra, com Denominação de Origem Protegida (DOP). Originário das montanhas da ilha da Córsega, território francês no Mar Mediterrâneo, apresenta textura macia e sabor suave. Na culinária, é versátil, consumido fresco em

sobremesas como o fiadone ou em preparos salgados, sendo obtido pelo aquecimento do soro do leite até a coagulação das proteínas.

BROCHETE: (Cul.) Espeto utilizado para grelhar carnes em restaurantes franceses. facilitando o controle do ponto e a apresentação dos pratos. O brochette (espetinho) é utilizado para grelhar diversas preparações versáteis, de carne, peixe ou vegetais, em porções individuais, integrando tanto a culinária clássica quanto a contemporânea francesa.

BRÓCOLIS: Hortaliça da espécie *Brassica oleracea var*. italica, originária da região do Mediterrâneo, cultivada desde a Antiguidade pelos romanos. Possui inflorescências comestíveis de coloração verde e sabor suave. Rica em vitaminas A e C. Na gastronomia, é amplamente utilizado em salteados, sopas, massas e guarnições devido ao seu valor nutricional e versatilidade.

BRODO: (IT) É um caldo leve italiano, obtido através da cocção prolongada de vegetais, carnes, aves ou pescados, com o objetivo de extrair sabor e nutrientes. Sua origem reside nas práticas culinárias camponesa ancestrais de aproveitar ingredientes e líquidos de cozimento. Na gastronomia, o brodo é fundamental como base líquida para sopas, risotos e molhos, conferindo profundidade de sabor e consistência às preparações.

BROKEN: (EU) Termo culinário em inglês utilizado para descrever folhas de chá ou ervas cortadas em partes pequenas “miúdas”, geralmente de menor qualidade em comparação às folhas inteiras. Na gastronomia, é usado principalmente em infusões e temperos, com aplicações em chás e caldos.

BROMATOLOGIA: (Gast.) Área do conhecimento que estuda os alimentos em sua totalidade, incluindo sua composição, propriedades, transformação durante o processamento, conservação, e interação com o organismo humano. A bromatologia abrange aspectos físico-químicos, microbiológicos, nutricionais e sensoriais dos alimentos, com o objetivo de garantir sua segurança, qualidade e adequação nutricional. Este campo é fundamental para a indústria alimentícia e para a pesquisa de novos produtos e métodos de conservação, sendo essencial também para a regulamentação e controle de alimentos.

BROTE: Pão macio, redondo e achatado, típico do Nordeste Oriental do Brasil, feito com farinha de trigo, água, fermento e sal. Sua origem

remonta ao "hard brood" dos neerlandeses, que o cozinhavam duas vezes para maior durabilidade e o forneciam aos soldados durante as invasões holandesas (1634–1654). Na gastronomia, é consumido como alimento básico e acompanha pratos típicos da região.

BROWNIE: (US) Bolo de chocolate denso e úmido, tradicional da culinária norte-americana, caracterizado por apresentar crosta fina e levemente crocante com interior macio e compacto. Originalmente preparado sem fermento, destaca-se pelo sabor intenso de chocolate e pela textura entre bolo e biscoito. Na gastronomia, é consumido puro, acompanhado de nozes, sorvete ou caldas, sendo apreciado como sobremesa versátil e de preparo simples.

BROWNING: (US) Termo usado na gastronomia americana para descrever o ponto de cocção de um alimento antes que ele seja totalmente queimado. A reação de Maillard atinge seu ápice neste ponto, quando o alimento adquire uma cor caramelo escuro.

BRUCELLA (BRUCELLA ABORTUS, B. MELITENSIS): É um gênero de bactérias gram-negativas que causam a brucelose, uma zoonose transmitida aos humanos principalmente pelo consumo de leite não pasteurizado ou queijo contaminado de animais infectados (vacas, ovelhas, cabras). A brucelose causa febre, sudorese, dores articulares e outros sintomas inespecíficos. Na gastronomia, a pasteurização do leite e a utilização de produtos lácteos de origem segura são medidas preventivas cruciais.

BRÜHWURST: (DE) Categoria ampla de embutidos alemães, caracterizados pela emulsão fina de carne (palavra alemã para "linguiça escaldada" designa geralmente bovina, suína ou ambas), gordura e água, temperada e posteriormente escaldada em água quente, não fervente. Essa técnica confere à salsicha uma textura firme e um sabor suave. Originárias da Alemanha, essas linguiças, como a Weisswurst e a Frankfurter, são amplamente consumidas na gastronomia alemã como acompanhamento, em lanches ou como ingrediente em diversos pratos, apreciadas por sua textura macia e sabor delicado.

BRÛLÉ: (Cul.) Expressão em francês, significa "queimado" ou "tostado". Técnica culinária francesa em que a superfície coberta de açúcar é rapidamente queimada com um maçarico, criando uma camada caramelizada e quebradiça. Pode ser aplicada em pratos salgados ou doces. Na gastronomia para descrever alimentos que

passaram por um processo de caramelização ou toste, como em pratos como crème brulée.

BRUNCH: (UK) Refeição que combina o café da manhã e o almoço, geralmente servida entre as 10h e 14h. Originário da Inglaterra no final do século XIX, o brunch se popularizou nos Estados Unidos e em outros países. Na gastronomia, é caracterizado por pratos variados, como ovos, pães, frutas, saladas e bebidas como sucos e coquetéis.

BRUNOISE: (Cul.) Técnica clássica de corte culinário que consiste em transformar alimentos, especialmente vegetais, em pequenos cubos regulares de aproximadamente 1 a 2 mm de lado. De origem francesa, exige precisão e uniformidade. Ler Corte Brunoise

BRUSQUETA: (IT) Aperitivo tradicional italiano "Bruschetta" composto por fatias de pão grelhadas, geralmente esfregadas com alho, regadas com azeite de oliva e cobertas com tomate, manjericão e outros ingredientes. Originária da Itália central, é um aperitivo simples e saboroso, muito apreciado em diversas variações na gastronomia.

BRUT: Termo utilizado para descrever vinhos espumantes secos, com baixo teor de açúcar residual, como o Champagne Brut. Originário da França, é um estilo de vinho em que a doçura é mínima, destacando a acidez e frescor. Na gastronomia, o Brut é frequentemente servido como aperitivo ou acompanha pratos leves e frutos do mar.

B'STEEYA: (AF) Torta marroquina sofisticada, tradicionalmente feita com camadas finas de massa filo, recheada com uma combinação agridoce de carne de pombo (ou frango), amêndoas e especiarias, finalizada com açúcar de confeiteiro e canela. Sua origem remonta às opulentas cozinhas mouriscas de Fez e Marraquexe, sendo um prato (Pastilla) festivo e cerimonial.

BUCATINI: Massa longa e tubular originária de Roma, na Itália, similar ao spaghetti, mas com um furo que atravessa toda a sua extensão. Na gastronomia italiana, é tradicionalmente servida com molhos encorpados, como o all'amatriciana ou cacio e pepe, aproveitando sua textura e a capacidade de reter o molho no interior da massa.

BUCHADA: Prato típico da culinária nordestina brasileira feito com vísceras limpas e temperadas de bode ou carneiro, condimentadas com Alho, cebola, pimenta-do-reino, cominho, coentro, colorau, sal,

vinagre ou limão, costuradas no próprio estômago do animal. De origem portuguesa, derivado dos “Maranhos”, possui raízes na tradição pastoril, sendo cozido lentamente e valorizado por seu sabor intenso. Na gastronomia, representa a culinária sertaneja e o aproveitamento integral do animal. Ler Maranho

BÛCHE DE NÖEL: É uma sobremesa tradicional natalina de origem francesa, que consiste em um bolo enrolado (geralmente um génoise) coberto com creme de manteiga de chocolate, decorado para se assemelhar a um tronco de árvore, com detalhes como "casca", "nós" e "musgo" comestíveis. Sua origem remonta ao século XIX, possivelmente como uma evolução de costumes pagãos relacionados à queima de um tronco de Yule. Na gastronomia, é um símbolo festivo, representando a celebração e a doçura da época natalina.

BÛCHERON CHEESE: Queijo francês de leite de cabra originário do Vale do Loire, moldado em tronco e maturado por cerca de 5 a 10 semanas. Apresenta casca branca aveludada, interior firme que amolece com o tempo e sabor suave com notas terrosas. Na gastronomia, é ideal para saladas, torradas ou tábuas de queijos.

BUFÊ OU BUFETE: O termo bufê (ou bufete, do francês buffet) refere-se a um estilo de serviço gastronômico caracterizado pela disposição dos alimentos em mesas, permitindo que os convidados se sirvam livremente, geralmente em múltiplas passagens. Essa modalidade, amplamente utilizada em eventos e recepções, alia praticidade e sofisticação, proporcionando uma experiência gastronômica variada e dinâmica. Além de sua aplicação no contexto de serviço de refeições, a palavra bufê também pode designar o móvel onde os alimentos são apresentados, a sala destinada a esse fim ou, ainda, o estabelecimento especializado nesse tipo de atendimento. Originalmente, o termo buffet, de origem francesa, remonta à Itália no início do século XVII. No entanto, o conceito de buffet tem raízes na Idade Média, estando associado às grandes festas e banquetes marcados pela pompa e pelo luxo. Historicamente, o termo remonta ao costume francês de expor iguarias sobre uma mesa grande e farta, prática que se difundiu e consolidou-se em diversas culturas ao longo dos séculos.

BUISSON: (FR) montagem em buquê. Forma de apresentação de crustáceos dispostos em pirâmide ou monte visualmente atrativo, como camarões ou lagostins. Técnica francesa clássica. Na

gastronomia, representa elegância e abundância na finalização de pratos.

BULBOS: Estruturas subterrâneas de reserva nutritiva formadas por camadas concêntricas de folhas modificadas, como cebola e alho. Ricos em compostos sulfurados e vitaminas do complexo B, conferem aroma e sabor característicos aos pratos. Na gastronomia, são amplamente utilizados como base aromática e tempero em diversas culturas culinárias.

BURGER: (US) Termo popular do inglês para hambúrguer, de origem alemã adaptada nos Estados Unidos, designando disco de carne moída grelhada. Conceito associado à alimentação rápida e personalizada. Técnica envolve modelagem, grelha ou chapa quente. Na gastronomia, é símbolo do fast food e da gastronomia casual gourmet

BURGUIGNON: (FR) Técnica culinária francesa, originária da Borgonha, que consiste no cozimento lento de carnes ou vegetais em vinho tinto com cebolas e cogumelos. O conceito privilegia sabor profundo e textura macia. A técnica envolve marinada e cocção prolongada. Na gastronomia, é representada pelo clássico Bœuf Bourguignon.

BURITI: (*Mauritia flexuosa*) é uma palmeira nativa da América do Sul, especialmente comum em áreas de cerrado e várzeas, que produz um fruto oval alaranjado, rico em óleo e vitamina A. Sua origem é intrinsecamente ligada aos ecossistemas úmidos da região amazônica e central do Brasil, onde é utilizado há séculos pelas populações indígenas. Na gastronomia, a polpa do buriti é empregada em doces, sorvetes, sucos e óleos, conferindo cor vibrante e sabor característico, além de seus reconhecidos benefícios nutricionais.

BURRATA: (IT) Queijo fresco italiano originário da Puglia, composto por mussarela recheada com creme de leite. Conceito de contraste entre a casca firme e o interior cremoso. Prepara-se artesanalmente com estiramento da massa láctea. Na gastronomia, é apreciada em entradas sofisticadas e pratos que destacam frescor e delicadeza.

BURRITO: É um prato da culinária mexicana que consiste em uma tortilha de farinha de trigo grande, enrolada em formato cilíndrico, contendo diversos recheios como feijão, arroz, carne, queijo e vegetais. Sua origem é incerta, com relatos de preparações similares no norte do México no século XIX, possivelmente como uma forma

prática de transportar alimentos. Na gastronomia, o burrito é um prato popular e versátil, frequentemente servido como refeição completa, com inúmeras variações regionais e adaptações contemporâneas.

BUTARGA: Também conhecida como bottarga (italiano) ou karasumi (japonês), é uma iguaria feita com as ovas inteiras e prensadas de peixes, mais comumente a tainha (Mugil cephalus), que passam por um processo de salga e secagem. Sua origem remonta a antigas práticas de conservação de alimentos em regiões costeiras do Mediterrâneo e de outras partes do mundo. Na gastronomia, a butarga é apreciada por seu sabor intenso e salgado, sendo utilizada ralada sobre massas, saladas ou consumida em finas fatias como aperitivo de luxo.

BUTIFARRA: Embutido de carne de porco, típico da Catalunha e de outras regiões da Península Ibérica. Sua composição inclui carne de porco, gordura e especiarias, sendo tradicionalmente servido grelhado ou frito. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor robusto e é utilizado em pratos típicos de diversas culturas ibéricas.

BUTIL-HIDROXIANISOL (BHA): Antioxidante sintético utilizado para prevenir a oxidação de gorduras e óleos, prolongando a durabilidade de alimentos processados. É frequentemente empregado em produtos como snacks, cereais e margarinas para preservar sua qualidade sensorial e evitar a rancificação. Na gastronomia, o BHA é mais comumente encontrado em alimentos industrializados e embalados, contribuindo para a estabilidade de produtos alimentícios ao longo do tempo.

BUTIL-HIDROXITOLUENO (BHT): Antioxidante sintético utilizado na indústria alimentícia para prevenir a oxidação de gorduras e óleos, prolongando a vida útil dos produtos. Ele ajuda a manter a cor, o sabor e o valor nutricional dos alimentos, especialmente em produtos processados como cereais, snacks e margarinas. Na gastronomia, o BHT é mais comum em alimentos embalados e industrializados, sendo usado para evitar a rancificação e manter a qualidade sensorial dos alimentos.

BUTTERMILK: Produto de origem anglo-saxônica, derivado da fabricação da manteiga, similar ao leite fermentado. Conceitualmente, contribui para textura macia e leveza em preparações. Utiliza-se em massas, bolos e marinadas, sendo

incorporado como líquido acidulado. Na gastronomia, é valorizado na panificação e confeitaria.

BUTTERSCOTCH: (EU) Doce de origem britânica, feito a partir de açúcar mascavo, manteiga e creme, com uma consistência cremosa e sabor característico de caramelo amanteigado. Na gastronomia, é usado como ingrediente em sobremesas, caldas e coberturas, sendo popular em receitas de tortas, bolos e sorvetes, sendo também termo usado para descrever doces com sabor característico de açúcar mascavo e manteiga.

BUZA: Bebida alcoólica fermentada a partir de tâmaras, com origem no Egito, e consumida em diversas culturas da Ásia Central e dos Balcãs. Na gastronomia turca, é apreciada como uma bebida refrescante e nutritiva, sendo tradicionalmente consumida em festas e celebrações

BYOL: Bring Your Own Lunch é uma expressão em inglês que significa "traga o seu próprio almoço". Pode estar num convite de um evento mais informal, como sequência de palestras, reunião do escritório, indicando que a comida não está inclusa. Às vezes porque não existe pontos de Alimentação e Bebidas no local.

BYRRH: É um aperitivo francês à base de vinho fortificado, criado em 1866 pelos irmãos Pallade e Simon Violet, na cidade de Thuir. É produzido pela mistura de vinho com extratos de quinino e outras ervas e especiarias, resultando em um sabor agridoce e complexo. Na gastronomia, é apreciado puro, com gelo e laranja, ou como ingrediente em coquetéis clássicos, conferindo um toque amargo e aromático.

C

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

AB **C** DEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

CAÁPI: (sp.) Planta trepadeira amazônica (*Banisteriopsis caapi*, gênero *Banisteriopsis*, família Malpighiaceae), originária da floresta tropical sul-americana, tradicionalmente usada em infusões ritualística por povos indígenas. Rica em alcaloides β-carbolínicos (harmalina e harmina), é um dos ingredientes principais da bebida ayahuasca. não possui valor nutricional expressivo. Preparada por decocção prolongada do caule em água, não é usada na gastronomia convencional, pois tem sabor amargo, textura viscosa e efeitos psicoativos.

CABAZ: (FR) Refere-se a um cesto grande e resistente, geralmente feito de vime, junco ou outro material trançado, tradicionalmente utilizado para transportar alimentos, mercadorias ou outros objetos. A palavra tem origem etimológica no francês cabas ou no provençal cabas, que designa um cesto fundo. Sua origem é ancestral, especialmente ibérica, ligada às necessidades de armazenamento e transporte em diversas culturas agrárias. Na gastronomia, o cabaz pode ser utilizado para apresentar pães, frutas ou outros alimentos de forma rústica e charmosa, evocando uma estética campestre e de fartura, além de ser associado ao transporte de mantimentos em piqueniques, feiras e cestas gourmet.

CABELO DE ANJO: 1. Tipo de massa de sêmola de trigo com fios extremamente finos e delicados, semelhante a fios de cabelo. Cozinha rapidamente e possui textura leve, sendo usada em caldos, sopas claras e preparações sutis. Na gastronomia, valoriza pratos de composição suave e apresentação refinada. 2. doce tradicional feito com fios de ovos caramelizados. Doce de origem conventual, caracteriza-se pela doçura intensa e pela forma filiforme dos ovos, sendo apreciado como sobremesa.

CABIDELA: (PT) Prato tradicional de origem portuguesa preparado com sangue fresco do animal, geralmente frango ou pato, adicionado ao final da cocção com vinagre para evitar a coagulação. Proporciona sabor marcante, textura densa e coloração escura. Na gastronomia, essencialmente um ensopado de galinha (ou outras aves) cozida com o próprio sangue, vinagre e ervas, é valorizada por sua intensidade, rusticidade e vínculo com saberes regionais.

CABINET PUDDING: (UK) Sobremesa clássica da confeitaria britânica composta por pão ou bolo embebido em creme de ovos, frutas secas e cristalizadas, passas e, por vezes, licor ou vinho, cozido em banho-maria. Oferece textura macia e aroma delicado. Na gastronomia, representa a tradição vitoriana e é servido quente, acompanhado de caldas ou cremes.

CAÇA: Termo que designa animais selvagens "Silvestre" abatidos para consumo, como javali, veado, faisão e pato. Caracteriza-se por carnes de sabor intenso, textura firme e menor teor de gordura. Na gastronomia, é apreciada em preparações sazonais, técnicas de marinada e cocções prolongadas que ressaltam seu perfil rústico e nobre.

CAÇÃO: Peixe cartilaginoso de carne clara, macia e sabor suave, amplamente encontrado no litoral brasileiro. O conceito biológico abrange uma vasta gama de espécies com diferentes hábitos e nichos ecológicos nos oceanos. Livre de espinhas ósseas, é versátil e de fácil preparo. Na gastronomia, é valorizado em moquecas, ensopados e pratos regionais com base em caldos e temperos intensos.

CAÇAROLA: Utensílio culinário de fundo grosso e bordas altas, ideal para cocções lentas de carnes, caldos e ensopados. O conceito reside em sua capacidade de distribuir o calor de forma uniforme, permitindo o cozimento prolongado e a concentração de sabores. Também designa um doce ítalo-brasileiro de textura híbrida entre bolo e pudim, feito com leite, ovos e fermento. Na gastronomia, o termo abrange tanto técnica quanto tradição doceira regional.

CACAU: (*Theobroma cacao*) Árvore perenifólia da família Malvaceae, nativa da bacia do rio Amazonas, especialmente da Alta Amazônia, podendo atingir até 20 metros de altura. Suas sementes, as amêndoas de cacau, são a matéria-prima para o chocolate, um dos alimentos mais apreciados mundialmente. O nome científico, de origem grega, significa “alimento dos deuses”, refletindo seu valor simbólico entre os povos originários das Américas, como maias, astecas e olmecas, que utilizavam o cacau em rituais, como moeda e na forma de bebida sagrada. No Brasil, o cultivo teve início no século XVII, com introdução no Pará e posterior expansão na Mata Atlântica baiana, onde se consolidou a produção nacional a partir do século XIX. Na gastronomia, o cacau é a base de uma vasta gama de preparações doces e salgadas, incluindo chocolates, mousses, molhos e bebidas

fermentadas, sendo também valorizado por seu perfil sensorial complexo e potencial funcional.

CACCIOCAVALLO CHEESE: (IT) é um queijo italiano semiduro a duro, tradicionalmente feito com leite de vaca ou ovelha, caracterizado por sua forma peculiar de "pera" ou "lágrima" resultante da maturação pendurado a cavalo sobre uma viga. Sua origem remonta à região sul da Itália, com variações regionais distintas. Na gastronomia, o Caciocavallo apresenta sabor que varia de suave e lácteo quando jovem a picante e complexo com a maturação, sendo apreciado puro, grelhado ou ralado em diversos pratos.

CACCIUCCO: (IT) Ensopado de frutos do mar originário da cidade portuária de Livorno, na região da Toscana, Itália, tradicionalmente feito com peixes, moluscos e crustáceos cozidos em molho de tomate, vinho e alho. Apresenta sabor intenso e textura rica. Na gastronomia, é servido com pão rústico, representando a culinária costeira italiana.

CACHAÇA: Bebida alcoólica destilada da cana-de-açúcar. Trata-se de uma bebida típica e exclusiva do país, com graduação alcoólica entre 38% e 48%, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar. Considerada a primeira bebida destilada das Américas, sua origem remonta ao início da colonização portuguesa, desde meados do século XVI até a metade do século XVII, nos engenhos de açúcar do litoral brasileiro. A cachaça foi descoberta pelos escravos que trabalhavam nos engenhos, especialmente nas "casas de cozer méis", nome dado aos engenhos produtores de açúcar e, posteriormente, também aplicado aos alambiques produtores de cachaça. Inicialmente, era considerada uma bebida de baixo status perante a sociedade, pois era consumida apenas por escravos e trabalhadores nas plantações, enquanto a elite brasileira da época preferia vinhos e bagaceira (aguardente de bagaço de uva), trazidos de Portugal. A produção da cachaça começou a ser registrada em três locais distintos no Brasil: Itamaracá - PE, entre 1516 e 1526; Porto Seguro - BA, em 1520; e São Vicente - SP, em 1532. A cachaça pode ser dividida em dois tipos principais: artesanal e industrial, sendo que o processo de destilação e o tempo de envelhecimento influenciam suas características de sabor e intensidade alcoólica. A palavra "cachaça" pode ter origem na antiga língua ibérica, a partir do termo "cachaza", que se referia a um vinho de borra, considerado inferior, consumido em Portugal e na Espanha, denominado de forma

coloquial "cagaça" — a última porção do líquido que ficava no fundo da pipa, ou "caldeira de destilação". De acordo com o Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac), o termo é um lusitanismo derivado, que se refere a um subproduto anterior à cristalização do açúcar. Toda cachaça é uma aguardente, mas nem toda aguardente é cachaça. A cachaça possui regulamentação específica e características que a distinguem de outras aguardentes, incluindo o teor alcoólico, que varia entre 38% e 48%, conforme regulamentação própria no Brasil. Caso não se enquadre nessa definição, a bebida não pode ser comercializada como cachaça, recebendo a denominação de aguardente de cana. A cachaça, tal como a conhecemos, é genuinamente brasileira e um elemento essencial da identidade nacional. Além de ser apreciada pura ou em coquetéis — com destaque para a mundialmente famosa caipirinha —, a cachaça é um ingrediente versátil na culinária brasileira. Pode ser utilizada para marinar, grelhar, assar, flambar e cozinhar no vapor, enriquecendo o sabor de diversos pratos. Mais do que uma bebida, a cachaça é um símbolo do Brasil, profundamente enraizado em sua gastronomia e história.

CACHARA: Peixe de água doce, *Pseudoplatystoma fasciatum*, pertencente ao gênero *Pseudoplatystoma* e à família *Pimelodidae*, popularmente conhecido como cachara no Brasil. Sua origem está nas grandes bacias hidrográficas da América do Sul. Rico em proteínas e com carne firme de sabor suave, é consumido principalmente assado, grelhado ou em caldeiradas. Na culinária brasileira é valorizado pela versatilidade e textura consistente.

CACHOLEIRA: (PT) Embutido tradicional português, especialmente da região do Alentejo, elaborado com miúdos de porco (fígado, bofe, etc.) temperados com alho, pimentão, vinho branco e especiarias, sendo embutido em tripa. Sua origem remonta às práticas de aproveitamento integral da carne suína. Na gastronomia, compõe cozidos e pratos regionais de sabor forte e autenticidade cultural.

CACHORRO-QUENTE: Sanduíche composto por pão alongado recheado com salsicha cozida ou grelhada e condimentos variados. Ler Hot dog

CADEIA PRODUTIVA DOS ALIMENTOS: Conjunto integrado de etapas e processos que envolvem a produção, transformação, armazenamento, distribuição e consumo de alimentos. Inicia-se na produção primária (agricultura, pecuária, pesca), passando pela

industrialização, embalagem, transporte e comercialização, até o consumo final. Cada elo da cadeia é interdependente e exerce influência direta na qualidade, segurança e rastreabilidade dos alimentos ofertados à população. No campo da gastronomia referem-se ao conjunto de processos e etapas envolvidas na produção, processamento, distribuição e comercialização de alimentos, desde a origem até o consumo final.

CADEIAS DE PROTEÍNAS: São macromoléculas formadas por sequências lineares de aminoácidos ligados por ligações peptídicas, resultantes da síntese proteica nos ribossomos a partir de códons de RNA mensageiro. Originadas nos organismos vivos, desempenham funções estruturais, enzimáticas e metabólicas. Na gastronomia, influenciam a textura, sabor e transformação dos alimentos durante processos como cocção e fermentação. Na culinária, as cadeias de proteínas estão presentes em alimentos de origem animal (como carnes, ovos, leite e derivados) e vegetal (como leguminosas, grãos e algumas sementes). São essenciais na formação de texturas (ex: glutenina no glúten do trigo, caseína nos queijos), na retenção de umidade, na emulsificação (ex: ovos em maioneses) e nas reações de Maillard, que conferem cor e sabor aos alimentos durante o cozimento.

CAECUBIEN: (Caecubum) Foi um vinho altamente valorizado na Roma Antiga, produzido na região de Caecubus, no sul da Itália (Lácio). Sua reputação era a de um dos vinhos mais finos e caros do Império Romano, frequentemente mencionado em textos literários da época por sua qualidade excepcional e sabor intenso. Celebrado por Plínio, Horácio e Ateneu, era descrito como um vinho de estirpe nobre, generoso no corpo e marcante no aroma. Na gastronomia da Roma Antiga, o *Caecubum* era reservado para ocasiões especiais e banquetes da elite, simbolizando luxo e sofisticação.

CAERPHILLY CHEESE: Queijo semiduro originário da região de Caerphilly, no País de Gales, cuja produção remonta ao século XIX. Elaborado com leite de vaca, apresenta textura firme e sabor fresco, levemente ácido. Na gastronomia, é utilizado em tábuas de queijos, sanduíches e pratos quentes pela sua boa fusão.

CAESAR SALAD: (AL) Salada clássica criada pelo chef ítalo-americano Caesar Cardini no México, em 1924, composta por alface romana, croutons, queijo parmesão e molho inglês, sal, açúcar e pimenta à base de anchovas, alho, ovo e limão. A salada Caesar oferece frescor,

cremosidade e umami equilibrado. Na gastronomia, representa uma salada icônica e versátil, é servida como entrada sofisticada ou prato leve.

CAFÉ: Designa tanto a bebida estimulante obtida a partir dos grãos torrados e moídos do fruto do cafeeiro (gênero *Coffea*) quanto a própria planta e seus grãos. Originário da Etiópia, seu consumo globalizado deve-se às propriedades psicoativas da cafeína, um alcaloide que atua no sistema nervoso central. Na gastronomia, o café transcende a simples bebida, sendo utilizado como ingrediente em diversas preparações doces e salgadas, além de harmonizar com uma ampla gama de alimentos, influenciando paladares e culturas culinárias em todo o mundo.

CAFÉ BRÛLOT: (US) Bebida tradicional de Nova Orleans composta por café forte, especiarias, cascas cítricas e conhaque ou licor flambado. De origem franco-americana, combina calor, aroma e intensidade alcoólica. Na gastronomia, é servido como digestivo cerimonial após refeições refinadas.

CAFÉ CAPPUCCINO: (IT) Bebida italiana composta por partes iguais de café expresso, leite vaporizado e espuma de leite, originada no século XVIII, com o nome "Kapuziner" referindo-se à cor do hábito dos monges capuchinhos. Equilibra intensidade, cremosidade e aroma. Na gastronomia, é consumido no café da manhã ou como acompanhamento em confeitarias.

CAFÉ COLONIAL: Refeição típica do sul do Brasil, originada das tradições germânicas e italianas, composta por grande variedade de pães, bolos, frios, tortas, cafés e bebidas quentes. Remonta aos hábitos alimentares dos colonos, que valorizavam refeições comunitárias e abundantes. Valoriza fartura, acolhimento e regionalidade. Na gastronomia, representa um ritual social e cultural de celebração e hospitalidade.

CAFÉ COM LEITE: Bebida composta pela mistura de café coado e leite quente, amplamente consumida no Brasil desde o período colonial. Fornece energia e suaviza o amargor do café. Na gastronomia, é tradicional no desjejum e em cafés da manhã continentais.

CAFÉ EXPRESSO: É um método de preparo de café onde água quente pressurizada é forçada através de grãos de café finamente moídos, resultando em uma bebida concentrada, aromática e com uma crema característica. Sua origem remonta ao final do século XIX em Turim,

Itália, com o desenvolvimento de máquinas que permitiam preparar o café rapidamente “(IT) Café *espresso*”. Na gastronomia, é base para diversas preparações e apreciado pela intensidade.

CAFÉ TURCO: É um método de preparo ancestral onde grãos de café finamente moídos são cozidos em uma pequena panela de cobre ou latão (cezve ou ibrik) com água, sem filtração, resultando em uma bebida forte com borra no fundo da xícara. Sua origem remonta ao Oriente Médio, provavelmente na Turquia otomana no século XVI. Na gastronomia, é servido em rituais culturais e após refeições.

CAFÉ VIENENSE: (UE) Refere-se a diversas preparações de café com leite ou creme, tradicionalmente servidas em cafés de Viena, Áustria. Sua origem remonta aos séculos XVII e XVIII, com a popularização dos cafés na cidade. Na gastronomia, o "Wiener Melange" é um exemplo clássico, consistindo em café preto com leite vaporizado e uma camada de espuma de leite, frequentemente finalizado com cacau em pó, representando um marco na cultura do café e influenciando diversas variações globais.

CAFÉ VIETNAMITA: Bebida tradicional do Vietnã preparada com café robusta extraído em filtro metálico (phin) sobre leite condensado, podendo ser servida quente ou com gelo. De sabor intenso e adocicado, equilibra amargor e cremosidade. Na gastronomia, destaca-se como símbolo cultural e sobremesa líquida.

CAFEÍNA: É um alcaloide do grupo das xantinas, de fórmula molecular $C_8H_{10}N_4O_2$, naturalmente presente em grãos de café, folhas de chá e sementes de cacau. Obtida por extração aquosa ou com solventes, atua como estimulante do sistema nervoso central. Na gastronomia, é valorizada por seu amargor característico em bebidas como café e chá, sendo também utilizada em sobremesas como tiramisù e mousses de chocolate, conferindo sabor e propriedades estimulantes.

CAFÉS, BARES E BEBIDAS: É o campo da gastronomia que abrange a preparação, comercialização e serviço de bebidas, com foco específico em cafés e coquetéis. Ele envolve técnicas de barista, mixologia e gestão de estabelecimentos que oferecem essas bebidas, visando proporcionar experiências sensoriais únicas aos consumidores. Seu objetivo é promover a apreciação de diferentes tipos de bebidas, desde cafés especiais até coquetéis elaborados, ao mesmo tempo em que se busca otimizar a gestão dos recursos e garantir a qualidade no atendimento.

CAFFÈ LATTE: (IT) É uma bebida italiana composta por café expresso e leite vaporizado, finalizada com uma camada leve de espuma de leite. Na gastronomia, é valorizada por seu sabor suave e cremoso, sendo amplamente consumida no café da manhã ou em momentos de pausa ao longo do dia.

CAFFÈ MACCHIATO: (IT) Bebida italiana servida com um pouco de leite. " do italiano, café manchado ou marcado", é uma bebida de café expresso com uma pequena quantidade de leite vaporizado e espuma, "manchando" o expresso. Sua origem é italiana, surgindo da necessidade de diferenciar o *espresso* puro de outras bebidas com leite. Na gastronomia, é consumido como opção rápida e saborosa no consumo de café

CAFFÈ MOCHA: (IT) É uma bebida quente e saborosa, que combina café, leite, chocolate e chantilly. Também conhecido como mocaccino, é uma bebida quente derivada do caffè latte, composta por café expresso, leite vaporizado e calda ou pó de chocolate. Na gastronomia, destaca-se por seu sabor doce e equilibrado, sendo apreciado tanto como sobremesa quanto como bebida reconfortante. O nome origina-se da cidade de Mocha, no Iêmen, tradicional polo do comércio de café.

CAIÇUMA: É uma bebida fermentada tradicional indígena brasileira, feita principalmente a partir da mandioca cozida e amassada, que passa por um processo de fermentação natural pela ação de microrganismos presentes na própria mandioca ou adicionados culturalmente. Sua origem ancestral está ligada às práticas alimentares e rituais de diversas etnias indígenas, sendo uma importante fonte de carboidratos e um elemento cultural significativo.

CAIPIRINHA: É um coquetel brasileiro icônico, preparado com cachaça (aguardente de cana), açúcar e limão esmagado, geralmente servido com gelo. Origem interiorana (caipira) do século XIX. Sua origem é controversa, comumente associada ao interior de São Paulo, possivelmente como uma adaptação de bebidas medicinais ou populares à base de limão, alho e mel. Na gastronomia, a caipirinha transcende a coquetelaria, influenciando a culinária através de variações com outras frutas e ingredientes, além de representar um símbolo da identidade cultural brasileira.

CAJÁ: Fruto tropical do cajazeiro (*Spondias mombin*, gênero *Spondias*, família *Anacardiaceae*), nativo da América do Sul e amplamente

cultivado no Brasil, especialmente no Norte e Nordeste. Rico em vitamina C, carotenoides (precursores da vitamina A), fibras, e minerais como cálcio, fósforo e ferro, além de compostos antioxidantes como taninos e flavonoides. Na gastronomia, é versátil: pode ser consumido in natura, com sabor ácido-adocicado, mas é largamente utilizado na preparação de sucos, sorvetes, picolés, geleias, licores, mousses e doces.

CAJÁ-MANGA: Fruto do cajazeiro-manga (*Spondias dulcis*), originário da Polinésia e adaptado ao clima tropical brasileiro, com polpa suculenta, aroma intenso e sabor agridoce. Na gastronomia, é utilizado em sucos, compotas, sobremesas e preparações regionais.

CAJETA: (AL) É um doce de leite caramelizado, tradicional do México, feito principalmente com leite de cabra (ou vaca), açúcar e, por vezes, outros ingredientes como canela e baunilha. Sua origem remonta à época colonial espanhola, sendo particularmente associada à cidade de Celaya, no estado de Guanajuato. Na gastronomia, a cajeta é consumida pura, como cobertura para sobremesas (sorvetes, crepes), recheio de bolos e biscoito.

CAJU: (*Anacardium occidentale L.)* É uma árvore nativa do Brasil, conhecida por seu pseudofruto carnoso (a castanha está ligada a ele externamente) de sabor adocicado e levemente ácido, rico em vitamina C. Sua origem é a região Nordeste do Brasil, de onde se dispersou para outras áreas tropicais. Na gastronomia, tanto o pseudofruto quanto a castanha são valorizados; o pseudofruto é consumido in natura, em sucos, doces, geleias e bebidas alcoólicas, enquanto a castanha é apreciada torrada, salgada ou utilizada em diversas preparações doces e salgadas.

CAJUÍNA: Bebida clarificada e não alcoólica obtida do suco de caju, tradicional do Nordeste brasileiro, especialmente do Piauí. Produzida por filtração e aquecimento, possui coloração âmbar e sabor delicado, sendo apreciada como refresco natural e símbolo cultural regional. Na gastronomia, a cajuína é apreciada como uma bebida refrescante e energética, sendo considerada um patrimônio cultural do Piauí e utilizada, inclusive, em coquetéis e outras preparações culinárias regionais.

CAJUN: Termo que designa a cultura culinária dos descendentes de franceses da Louisiana, EUA. Caracteriza-se por preparações rústicas, bem temperadas e apimentadas, com uso intenso de condimentos,

carnes defumadas e bases como o roux; muito presente em pratos como jambalaya e gumbo.

CAJUZINHO: Doce típico brasileiro composto por pasta de amendoim e castanha de caju triturada, com sabor adocicado e textura macia. Na culinária, molda-se em formato de caju e é coberto com açúcar. Na gastronomia, é popular em celebrações e festas infantis.

CALAMAR: (ES) É o termo em espanhol para lula, um molusco cefalópode da ordem Teuthida, caracterizado por um corpo alongado, dez braços (dois dos quais são tentáculos mais longos). Na gastronomia, o calamar é apreciado por sua carne branca e macia, sendo preparado de diversas formas, como frito "calamares fritos", grelhado, em anéis ou recheado, integrando inúmeras cozinhas ao redor do mundo.

CALAMANSI: Fruto cítrico híbrido (*Citrus* × *microcarpa*), originário do sudeste asiático, especialmente das Filipinas. Possui sabor ácido e levemente adocicado, sendo amplamente utilizado na gastronomia para temperar pratos, marinadas, sobremesas e bebidas, conferindo frescor e acidez equilibrada.

CÁLAMO: (*Acorus calamus*) É uma planta herbácea perene da família Acoraceae, de origem euroasiática “Eurásia”, conhecida por suas folhas longas e aromáticas e rizomas com sabor picante e levemente amargo. Na gastronomia, seu uso é limitado e controverso devido à presença de substâncias potencialmente tóxicas, sendo empregado com cautela na aromatização de bebidas e doces tradicionais.

CÁLCIO: É um mineral essencial representado pelo símbolo químico Ca, fundamental para a formação e manutenção de ossos e dentes, além de participar da contração muscular e da coagulação sanguínea. Sua ingestão ocorre por meio de alimentos ricos nesse nutriente. Na gastronomia, o cálcio está presente em derivados do leite (como queijos e iogurtes), vegetais verdes (brócolis) e peixes com ossos comestíveis (como sardinha), sendo indispensável para dietas equilibradas e saudáveis.

CALDA: Preparação líquida obtida pela dissolução de açúcar em água, com ou sem adição de chocolate, frutas, laticínios, mel, xaropes ou outros ingredientes aromáticos. Trata-se de uma mistura fervente de açúcar e água, que pode resultar em caldas ralas ou espessas, conforme a proporção dos ingredientes. Exemplos de pontos de calda incluem: ponto de fio, ponto de bala mole e ponto de bala dura.

Atua como base em sobremesas, confeitaria e bebidas, conferindo textura, brilho e doçura. Sua origem é ancestral, vinculada ao desenvolvimento de técnicas de conservação de alimentos e à produção de doces em diversas culturas. Na gastronomia, é aplicada em bolos, frutas em conserva e caldas alcoólicas.

CALDEIRADA: É um ensopado tradicional, com variações regionais, preparado com diversos tipos de peixes e/ou frutos do mar, batatas, cebola, tomate, pimentões e temperos, cozidos em camadas em um recipiente fechado. Sua origem remonta a preparações culinárias monásticas medievais que utilizavam o caldeirão e à técnica ancestral de pescadores cozinharem peixe fresco com vegetais e temperos, com variações entre países e regiões. Na gastronomia, a caldeirada representa um prato saboroso e nutritivo, onde a combinação dos ingredientes marinhos e terrestres cria um caldo rico e aromático, sendo apreciada como refeição completa e reconfortante.

CALDEIRADA AMAZONENSE: Prato tradicional da culinária amazônica, elaborado com peixes de rio, como tambaqui ou pirarucu em postas grandes, farinha d'água, cebola, ovos, pimenta-malagueta in natura, cheiro-verde, coentro, salsa e legumes regionais. A técnica envolve o cozimento em caldo aromático, preservando a suculência dos peixes e destacando sabores intensos e frescos. Na gastronomia, representa a diversidade de ingredientes da Amazônia e a tradição alimentar ribeirinha.

CALDEIRADA ASTURIANA: (ES) Prato tradicional da região das Astúrias, na Espanha, preparado com pescados do Mar Cantábrico, batatas, cebolas, pimentões e pimentón "Pimentón de la Vera" (com Denominação de Origem Protegida)", cozidos lentamente em camadas, frequentemente temperado com vinho tinto e ervas. Na gastronomia, representa a herança culinária marítima asturiana, destacando sabores robustos e preparos artesanais.

CALDEIRADA BAIANA: (Cul.) Prato tradicional da culinária afro-brasileira, originário da Bahia, composto por peixe ou frutos do mar cozidos em azeite de dendê, leite de coco, pimentões, tomate e coentro. A técnica envolve o cozimento suave dos ingredientes para harmonizar sabores intensos e aromas marcantes. Na gastronomia, destaca-se pela combinação rica e equilibrada que representa a diversidade cultural da região.

CALDEIRADA CAIÇARA: (Cul.) Preparação típica do litoral paulista e fluminense, composta por peixes frescos em cubos, lagostim,

camarão médio descascado, lula em anéis, mariscos, banana, cebola, palmito pupunha, pimentão, tomate, batata, alho e coentro, dispostos em camadas e cozidos lentamente. A técnica preserva a textura dos ingredientes e concentra os sabores do mar e da terra. Na gastronomia, é símbolo da cultura caiçara, valorizando produtos locais e preparações de base comunitária.

CALDEIRADA CAPIXABA: (Cul.) Prato típico da culinária do Espírito Santo, preparado com peixes locais, camarões médios, anéis de lulas, polvo, mexilhões, urucum, cebola, tomate e cheiro-verde, tradicionalmente acompanhado de pirão. A técnica baseia-se no cozimento em caldo temperado, resultando em sabor leve, aroma fresco e textura suculenta. Na gastronomia, é um símbolo da identidade alimentar capixaba e da valorização de ingredientes regionais.

CALDEIRADA DE CORDEIRO: Prato rústico e reconfortante da tradição pastoril ibérica, elaborado com carne de cordeiro, legumes e especiarias, cozidos lentamente em caldeirão. Na gastronomia, valoriza cortes suculentos e sabores intensos, sendo associado à cozinha camponesa e sazonal.

CALDEIRADA GAÚCHA: (Cul.) Prato elaborado com pescado fresco, como tainha (Mugil liza), robalo em cubos ou peixes de água doce como traíra e jundiá, acompanhado de camarão médio descascado, batata, tomate, cebola, pimentão, salsinha ou cheiro-verde, chimichurri e suco de limão. A técnica envolve o cozimento em camadas, preservando a suculência dos ingredientes e integrando sabores. Na gastronomia, reflete a diversidade pesqueira gaúcha, com influência da cultura litorânea e ribeirinha.

CALDEIRADA MARANHENSE: (Cul.) Prato típico da culinária maranhense, elaborado com camarão rosa graúdo, leite de coco, legumes, tomates e temperos marcantes como vinagreira, coentro, alho e pimenta-do-reino. A técnica envolve o cozimento lento para integração de sabores intensos e aroma característico. Na gastronomia, representa a fusão de influências indígenas, africanas e portuguesas presentes na tradição alimentar do Maranhão.

CALDEIRADA PANTANEIRA: (Cul.) Prato tradicional da culinária do Pantanal, elaborado com peixes regionais como pacu ou pintado, banana-da-terra, abóbora, urucum, cebola, tomate, cheiro-verde e especiarias locais, cozidos em caldo aromático. A técnica envolve cocção lenta para preservar a textura dos ingredientes e realçar os

sabores naturais. Na gastronomia, representa a fusão de ingredientes nativos e a identidade alimentar pantaneira.

CALDEIRADA PARAENSE: (Cul.) É um ensopado de peixe típico da região Norte do Brasil, incorporando ingredientes locais como o jambu, a pimenta de cheiro e, por vezes, o tucupi, além dos tradicionais peixes regionais como o filhote ou tambaqui, batata, cebola, tomate e pimentão. Na gastronomia, expressa a fusão de técnicas indígenas e influências lusitanas, destacando o uso de ingredientes nativos.

CALDEIRADA PERNAMBUCANA: (Cul.) Prato típico da culinária nordestina, originário de Pernambuco, preparado com frutos do mar, camarão, lagosta, caranguejo e siri, coco verde, pimentão, coentro e caldo espesso, geralmente servido com arroz branco. A técnica envolve o cozimento lento para concentrar os sabores e realçar os aromas. Na gastronomia, destaca-se pela combinação de ingredientes locais e pelo perfil sensorial marcado por cremosidade e frescor.

CALDEIRADA POVEIRA: (PT) É uma especialidade da Póvoa de Varzim, em Portugal, constituída por um guisado de diversos peixes frescos da costa local, como o congro (peixe mais comum), a raia, o tamboril ou a lula, cozidos em panela com batatas, cebola, tomate e outros vegetais, temperados com azeite e ervas. Sua origem está ligada à tradição piscatória da região, utilizando a variedade da pesca do dia para criar um prato nutritivo e saboroso. Na gastronomia, representa um ícone da culinária poveira, valorizando os produtos frescos do mar em uma preparação simples e reconfortante.

CALDEIRÃO INDUSTRIAL: Equipamento de grande capacidade utilizado na cocção de alimentos em larga escala. Fabricado em ferro ou aço inoxidável, projetado para o preparo de grandes volumes de alimentos. Pode operar com diferentes fontes de calor, como fogo a lenha, gás, eletricidade ou vapor, garantindo eficiência térmica, segurança e uniformidade no cozimento. Utilizado para o preparo de caldos, sopas e molhos em larga escala. Na gastronomia, é fundamental para cozinhas industriais e restaurantes, refeitórios e indústrias alimentícias que exigem produção contínua.

CALDO: É um líquido obtido pela fervura de ingredientes, resultante da cocção de alimentos em água, extraindo seus sabores e nutrientes. É um líquido nutritivo e saboroso obtido através da cocção lenta de ingredientes como ossos, carnes, legumes e ervas em água,

permitindo a extração de seus sabores e nutrientes. Na gastronomia, o caldo serve como base fundamental para sopas, molhos, risotos e outras preparações, conferindo profundidade de sabor, aroma e textura, além de agregar valor nutricional aos pratos. O caldo é geralmente mais leve e menos concentrado que um molho base tradicional.

CALDO VERDE: É uma sopa cremosa e reconfortante, originária do norte de Portugal (Minho), feita com batatas, couve-galega finamente fatiada, cebola, alho, azeite de oliva e, frequentemente, rodelas de chouriço. Sua origem humilde está ligada à culinária camponesa. Na gastronomia, é valorizado por seu caráter reconfortante, nutritivo e presença marcante em celebrações e refeições familiares.

CALICIVIRUS: É um termo genérico que engloba diversos vírus, incluindo o Norovírus, uma causa comum de gastroenterite. A transmissão ocorre principalmente por via fecal-oral, através do consumo de alimentos ou água contaminada. Na gastronomia, a prevenção envolve a higiene rigorosa das mãos e a descontaminação de superfícies em contato com alimentos.

CALLALOO: Preparação tradicional caribenha feita a partir de folhas de taro (*Colocasia esculenta*), amarantos ou espinafre tropical, cozidas com temperos, cebola, alho e, por vezes, leite de coco. De origem africana, é rica em ferro, fibras e antioxidantes. Na gastronomia, serve como acompanhamento ou prato principal em sopas e guisados típicos do Caribe.

CALOR EXCESSIVO: Refere-se a uma aplicação de energia térmica superior à necessária para o cozimento adequado de um alimento, resultando em desnaturação excessiva de proteínas, perda de umidade, caramelização ou queima de açúcares e gorduras, e consequente alteração indesejada na textura, sabor e valor nutricional. Na gastronomia, causa ressecamento, escurecimento excessivo ou queima, afetando sabor, textura e valor nutricional.

CALOR RESIDUAL: Refere-se à energia térmica armazenada em um alimento ou utensílio de cozinha após a fonte de calor primária ser removida. Fenômeno térmico em que o alimento continua a cozinhar após a retirada da fonte de calor, devido à retenção de temperatura interna. Deriva dos princípios da condução térmica. Na gastronomia, é utilizado para finalizar coccões delicadas, preservando textura e suculência.

CALOR SECO: Método de cozinhar sem a adição de líquidos. Método de cocção que utiliza ar quente ou radiação térmica, sem a presença de líquidos, aplicado em técnicas como assar, grelhar, gratinar e saltear. Intensifica o sabor por meio da reação de Maillard, promovendo crocância, coloração dourada e textura firme; não altera significativamente os nutrientes, mas pode reduzir o teor de algumas vitaminas termossensíveis. Na gastronomia, é valorizado por realçar aromas e criar contrastes de textura.

CALORIA: Unidade de medida energética derivada da física, utilizada para expressar a quantidade de energia fornecida pelos alimentos ao corpo humano durante os processos metabólicos. Na gastronomia, serve como parâmetro para o planejamento nutricional e controle de porções, não apresentando sabor, textura ou técnica de preparo própria.

CALORIA: (Cul.) Unidade de energia que corresponde à quantidade de calor necessária para elevar em 1 °C a temperatura de 1 g de água. Em nutrição e gastronomia, representa a energia contida nos alimentos e utilizada pelo corpo; na prática, usa-se a quilocaloria (kcal), equivalente a 1.000 calorias, como padrão em dietas e tabelas nutricionais. Expressa a quantidade de energia fornecida pelos alimentos ao corpo humano durante os processos metabólicos. Na gastronomia, a caloria é referência no planejamento e avaliação das preparações, auxiliando na definição do valor energético, no equilíbrio das dietas e nas escolhas alimentares.

CALVADOS: (FR) É uma aguardente de maçã (ou, em algumas áreas específicas, de pera) originária da região da Normandia, na França, produzida através da destilação de sidra. Sua origem remonta ao século XVI, com a menção de destilação de sidra na região, embora a denominação "Calvados" só tenha se popularizado no século XIX. Na gastronomia, é utilizado para flambar, compor molhos e sobremesas, além de harmonizar com queijos e charcutaria.

CALZONE: (IT) É uma especialidade da culinária italiana, originária da região da Campânia (Nápoles), que consiste em uma massa de pizza dobrada sobre um recheio de queijo (geralmente ricota e muçarela), embutidos (como salame ou presunto) e, por vezes, vegetais ou outros ingredientes, sendo assada no forno ou frita. Sua origem está ligada à praticidade de uma "pizza de bolso", facilitando o consumo em movimento. Na gastronomia, o calzone representa uma

alternativa à pizza tradicional, oferecendo uma combinação de sabores e texturas em um formato fechado e versátil.

CAMAFEU: (PT) Doce fino e tradicional em festas, feito com nozes moídas, leite condensado e manteiga, moldado em formato oval e coberto com fondant branco ou glacê mármore, frequentemente decorado com metade de noz. De origem portuguesa do século XVI, popularizou-se no Brasil, remetendo às joias camafeu esculpidas em pedra, cujo nome deriva do latim *cammaeus*, que significa pedra esculpida. Na gastronomia, é valorizado pela apresentação refinada e sabor delicado.

CÂMARA DE FERMENTAÇÃO: (Pani.) É o ambiente onde se controlam rigorosamente umidade e temperatura, garantindo fermentação uniforme das massas. (Gast.) Na gastronomia, a câmara de fermentação é reconhecida por permitir padronização, controle da textura e desenvolvimento ideal de sabor nos produtos assados.

CAMARÃO: (sp.) É um crustáceo decápode pertencente à subordem *Dendrobranchiata* ou *Pleocyemata*, caracterizado por seu corpo segmentado, exoesqueleto quitinoso e apêndices locomotores e alimentares articulados, habitando diversos ambientes aquáticos. Na gastronomia, o camarão é altamente valorizado por sua carne saborosa e textura delicada, sendo preparado de inúmeras maneiras (cozido, frito, grelhado, assado) e incorporado em diversos pratos ao redor do mundo, representando uma importante fonte de proteína e um ingrediente versátil. O camarão pode ser preparado por cocção úmida (cozido, vapor, ensopado) ou seca (grelhado, frito, assado), além de salteado ou flambado. A escolha do método depende do prato e do resultado desejado, sendo crucial evitar o cozimento excessivo para manter a textura macia. Cada técnica realça diferentes aspectos do sabor e da textura do camarão.

CAMARÃO-CANELA: (sp.) Crustáceo de água doce, cientificamente denominado *Macrobrachium acanthurus*, pertencente ao gênero *Macrobrachium* e à família *Palaemonidae*, nativo da América do Sul. Rico em proteínas, vitaminas do complexo B, minerais como fósforo e selênio, apresenta sabor delicado e textura firme. Na culinária, é utilizado em preparações como moquecas, caldeiradas e pratos regionais, valorizado pela versatilidade e sabor suave.

CAMARÃO FLAMBADO: Preparação que consiste em saltear camarões e flambar com conhaque, seguido de finalização com creme de leite e temperos aromáticos. A técnica realça o sabor do crustáceo e

adiciona complexidade com notas alcoólicas sutis. Na gastronomia, destaca-se pelo molho aveludado e perfil sofisticado, ideal para pratos principais refinados.

CAMBIRELA CHEESE: Queijo artesanal brasileiro produzido com leite de vaca cru ou pasteurizado, originário da região de Minas Gerais, de textura semi-mole a firme e sabor suave a levemente ácido. Na culinária, é consumido fresco, frito ou em pratos gratinados, sendo valorizado pelo equilíbrio entre cremosidade e consistência. Na gastronomia, representa tradição regional, destacando-se pelo caráter artesanal e pelo potencial de harmonização com vinhos e frutas.

CAMBOEIRO: É um prato tradicional da culinária brasileira, especialmente do Norte e Nordeste, similar a uma paçoca salgada. Sua origem remonta às comitivas boiadeiras, os "comboios", que necessitavam de alimentos práticos e nutritivos para longas jornadas. A técnica de preparo envolve a desfiagem da carne de sol previamente cozida, que é então refogada com toucinho, cebola e coentro, e misturada com farinha de mandioca e gordura (banha ou manteiga). Na gastronomia, é apreciado como uma refeição substanciosa, de sabor marcante e salgado, com textura granulada e solta.

CAMBOZOLA CHEESE: (DE) Queijo alemão que combina características do Camembert e do Gorgonzola, produzido com leite de vaca, textura cremosa e veios de mofo azul. Desenvolvido na Baviera no século XX. Na gastronomia, é usado em tábuas de queijos, molhos e harmonizações com vinhos e pães.

CAMBUCÁ: Fruto nativo da Mata Atlântica brasileira, da espécie *Plinia edulis*, com polpa doce, aromática e de textura gelatinosa. Rico em vitamina C e antioxidantes. A fruta é apreciada in natura e a espécie é considerada rara e em risco de extinção devido à devastação de seu habitat natural e ao lento crescimento da árvore. Na gastronomia, é utilizado em sucos, geleias, compotas e sobremesas regionais. 2. Cambucá, também se refere a um tipo de tigela ou vasilha, geralmente feita de cerâmica, madeira ou barro, utilizado para servir alimentos líquidos ou semissólidos. De origem indígena e africana, é comum na cultura alimentar brasileira. Na gastronomia, valoriza a apresentação rústica e artesanal de caldos, sopas e moquecas.

CAMBUQUIRA: É o nome dos brotos e flores de abóbora, abobrinha ou chuchu, considerados uma PANC (Planta Alimentícia Não

Convencional). Rico em fibras, minerais e compostos antioxidantes, tradicional na agricultura familiar. De origem indígena e uso difundido na culinária brasileira. Na gastronomia, é aproveitado em refogados, sopas e recheios, com sabor suave e textura macia.

CAMELINE: 1. Molho medieval francês à base de vinho, pão, vinagre e especiarias como canela, cravo e gengibre, de sabor agridoce e aromático. Originou-se na Idade Média como acompanhamento nobre para carnes. Na gastronomia, é resgatado em preparações históricas e banquetes temáticos. 2. Cameline (*Camelina sativa*), também conhecida como "ouro-de-prazer", é uma planta oleaginosa da família Brassicaceae, cultivada principalmente por suas sementes ricas em óleo com alto teor de ácidos graxos ômega-3 e vitamina E. Sua origem remonta à Europa e Ásia Central, sendo cultivada desde a Idade do Bronze. Na gastronomia, o óleo de cameline é utilizado em saladas, molhos e preparações frias, enquanto as sementes podem ser adicionadas a pães, cereais e saladas, oferecendo um sabor levemente amendoado e um perfil nutricional interessante.

CAMEMBERT CHEESE: Queijo francês de casca branca aveludada, feito com leite de vaca e maturado por fungos do gênero *Penicillium camemberti*. Originário da região da Normandia, na França. Sua origem é atribuída à camponesa Marie Harel no final do século XVIII. Na gastronomia, o Camembert é apreciado por seu sabor rico, amanteigado e terroso, intensificando-se com a maturação, sendo consumido puro, assado ou acompanhado de frutas, pães e vinhos, representando um ícone da queijaria francesa.

CAMPARI: (IT) É um aperitivo alcoólico italiano, caracterizado por sua cor vermelha vibrante e sabor amargo complexo, resultante da infusão de ervas, frutas e especiarias em álcool e água. Sua origem remonta a 1860, criado por Gaspare Campari em Novara, Itália. Na gastronomia e coquetelaria, o Campari é fundamental em clássicos como o Negroni e o Americano, utilizado para adicionar um toque amargo e aromático a diversas bebidas e, ocasionalmente, em preparações culinárias para realçar sabores.

CAMPBELTOWN: É uma pequena cidade costeira localizada na península de Kintyre, na Escócia, historicamente conhecida por sua significativa produção de whisky single malt. Sua origem como centro de destilação remonta ao século XIX, chegando a ser apelidada de "capital mundial do whisky". Na gastronomia, o nome Campbeltown está intrinsecamente ligado ao seu whisky, que

apresenta um perfil de sabor único, influenciando harmonizações com pratos e a cultura da degustação de destilados.

CAMPYLOBACTER JEJUNI: (mic.) Bactéria gram-negativa considerada uma das principais causas de gastroenterite bacteriana no mundo. A infecção ocorre pelo consumo de carnes mal cozidas, leite cru não pasteurizado e água contaminada. Na gastronomia, a cocção adequada e a higiene cruzada são fundamentais para a prevenção.

CANA CAIANA: É uma variedade de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) originária da região de Caiena, na Guiana Francesa, também conhecida como cana d'Otaiti. Foi introduzida no Brasil após a Invasão da Guiana Francesa, durante o reinado de D. João VI. Na gastronomia, além do consumo in natura de seus colmos macios e arroxeados, é utilizada na produção de caldo de cana e bebidas artesanais.

CANA-DE-AÇÚCAR: (*Saccharum officinarum*) planta tropical da família Poaceae, rica em sacarose, cultivada para a produção de açúcar, melaço, rapadura, cachaça e etanol. Originária da Oceania, especialmente da região da Nova Guiné, onde é cultivada há mais de seis mil anos, foi disseminada para a Índia e, posteriormente, para o Oriente Médio, onde seu cultivo e refino foram aprimorados pelos árabes. Através das Cruzadas, chegou à Europa medieval e, no século XV, foi introduzida pelos portugueses nas ilhas atlânticas (Madeira, Açores, Cabo Verde). No século XVI, foi trazida ao Brasil, onde se tornou a base da economia colonial por meio dos engenhos e do trabalho escravo, expandindo-se amplamente pelas Américas. Na gastronomia, serve como base para adoçantes naturais e bebidas fermentadas ou destiladas.

CANADIAN BACON: Também conhecido como "back bacon" ou lombo canadense, é uma variedade de bacon feita a partir do lombo de porco magro, que é curado, defumado e geralmente cortado em fatias redondas. Sua origem é atribuída ao Canadá, onde era uma forma de preservar a carne de porco. Na gastronomia, o Canadian bacon é apreciado por ser mais magro que o bacon tradicional de barriga de porco, sendo utilizado em sanduíches (como o Eggs Benedict), pizzas e outras preparações onde se busca um sabor defumado e suavemente adocicado.

CANAIOLO: Também chamada de Canaiolo nero ou Uva Canina. É uma casta de uva tinta italiana, originária da região da Toscana, onde é tradicionalmente utilizada em blends de vinhos como o Chianti

Classico e o Vino Nobile di Montepulciano, contribuindo com notas frutadas, taninos suaves e acidez equilibrada. Sua origem é antiga na região central da Itália. Na gastronomia, os vinhos elaborados com Canaiolo harmonizam bem com pratos da culinária italiana, especialmente massas com molhos vermelhos, carnes grelhadas e queijos de média intensidade.

CANALETA DE INOX PARA MISE EN PLACE: A canaleta de inox é um suporte utilizado para organizar ingredientes durante o preparo, garantindo agilidade e higiene na mise en place.

CANAPÉ: É um pequeno aperitivo, geralmente servido em festas e eventos, constituído por uma base (como pão, torrada ou biscoito) coberta por diversos ingredientes saborosos, como queijos, patês, embutidos, frutos do mar ou vegetais, dispostos de forma decorativa. Sua origem remonta à França do século XVIII, onde inicialmente se referia a um pequeno sofá com espaço para acompanhantes. Na gastronomia, o canapé desempenha o papel de abrir o apetite, oferecendo uma variedade de sabores e texturas em pequenas porções, sendo um elemento importante da culinária de recepção.

CANASTA: Termo de origem espanhola que significa “cesto”, originalmente usado para transporte de uvas na colheita e, posteriormente, como cesta de compras em feiras livres de hortifrúti.

CANELÉ DE BORDEAUX: (FR) Doce tradicional francês originário da região de Bordeaux, feito com massa à base de farinha, ovos, leite, açúcar e baunilha, aromatizada com rum e assada em formas cilíndricas de cobre que conferem crosta caramelizada e interior macio e cremoso. Na gastronomia, é valorizado pela combinação única de textura crocante e sabor delicado, sendo ícone da confeitaria francesa.

CANDY: (US) Termo de origem inglesa que designa doces feitos à base de açúcar, frequentemente acrescidos de corantes, aromatizantes ou ingredientes como frutas e nozes. Surgiu na Europa medieval com a cana-de-açúcar e se difundiu com a indústria de confeitaria. Na gastronomia, candies representam uma categoria de alimentos voltada ao prazer sensorial e ao consumo lúdico, abrangendo uma vasta gama de produtos com diferentes composições e finalidades, desde o consumo direto até a decoração de outras preparações.

CANDY THERMOMETER: (Cul.) O termômetro de açúcar é um instrumento utilizado para medir com precisão a temperatura de

caldas, caramelos e xaropes. Essencial na confeitaria, auxilia no controle dos estágios de cristalização do açúcar, garantindo texturas adequadas em doces e caramelos.

CANELA: É uma especiaria aromática obtida da casca interna de árvores do gênero *Cinnamomum*, nativas do sul e sudeste da Ásia, sendo a *Cinnamomum verum* (canela verdadeira ou do Ceilão) e a *Cinnamomum cassia* (cássia) as mais comuns. Sua origem remonta a milhares de anos, sendo utilizada no Antigo Egito e mencionada na Bíblia. Na gastronomia, a canela é amplamente utilizada em preparações doces (bolos, biscoitos, sobremesas) e salgadas (carnes, molhos), conferindo sabor quente, adocicado e levemente picante, além de aroma característico.

CANELAR: (Cul.) Fazer incisões com uma faca de gume ou canelador em ingredientes como limões, laranjas, cenouras, entre outros, para torná-los mais apelativos.

CANETA CULINÁRIA: (Cul.) Utensílio utilizado para desenhar e decorar pratos com chocolates, caldas e corantes alimentícios. Na gastronomia, permite acabamentos detalhados e personalizados, sendo amplamente utilizada na confeitaria e na alta gastronomia.

CANETON. (FR) Pato jovem, que em francês significa "patinho" ou "pato novo", refere-se na gastronomia a um pato jovem, geralmente destinado ao abate entre 6 e 8 semanas, apreciado por sua carne tenra e sabor delicado. Sua origem está na prática da avicultura, buscando aves jovens para um sabor mais suave. Na culinária, o caneton é preparado de diversas formas, como assado, confitado ou em molhos ricos, sendo um prato clássico em restaurantes que valorizam a fineza da carne de aves.

CANETON À L'ORANGE: É um prato clássico da culinária francesa que consiste em um pato jovem assado, cuja pele é frequentemente crocante, servido com um molho agridoce à base de suco e raspas de laranja, manteiga, açúcar e, por vezes, um toque de vinagre ou licor. Sua origem remonta à culinária medieval, com ascendência controversa, havendo versões que apontam para a Itália renascentista e adaptações posteriores na França. Na gastronomia, representa um exemplo sofisticado da harmonização entre a riqueza da carne de pato e a acidez e o aroma cítrico da laranja, sendo apreciado na alta gastronomia.

CANJA: É uma sopa rala e nutritiva, tradicional em diversas culturas, como a portuguesa e brasileira, feita com arroz, frango desfiado e caldo, frequentemente com vegetais. Sua origem remonta a versões como o "kanji" — que significa "água de arroz" e é indiano — e o "congee" chinês, mingau de arroz cozido com água ou caldo, valorizados por propriedades medicinais e consumidos em convalescença, similar ao uso da canja. Difundiu-se por Portugal e Brasil através das rotas coloniais. No Brasil, a canja ganhou versões com aves nativas da Mata Atlântica, como jacutinga, macuco e jacu, sendo posteriormente adaptada com frango, tornando-se favorita da família real e rapidamente incorporada aos cardápios das festas e jantares da elite brasileira. Na gastronomia, é apreciada por suas qualidades reconfortantes e digestivas, representando um prato simples, nutritivo e culturalmente significativo, com raízes asiáticas.

CANJICA: É um doce cremoso e tradicional da culinária brasileira, especialmente nas festas juninas, feito à base de grãos de milho branco cozidos em leite (de vaca ou de coco), açúcar e especiarias como canela e cravo. Sua origem é controversa, com influências africanas (derivado de "*kanzika*") ou até mesmo ascendência indígena. Na gastronomia, a canjica representa um prato reconfortante e nutritivo, com variações regionais como o mungunzá no Nordeste, sendo apreciada quente ou fria como sobremesa.

CANNELLONI: São um tipo de massa em formato de tubos grandes, geralmente recheados com carne moída, ricota e espinafre, ou outros ingredientes, cobertos com molho bechamel e queijo, e gratinados no forno. Sua origem é italiana, com diferentes regiões reivindicando sua invenção no início do século XX. Na gastronomia, representam um prato substancioso e versátil da culinária italiana, apreciado por sua combinação de massa, recheio cremoso e molho rico, sendo uma opção popular para refeições familiares e ocasiões especiais.

CANNOLI: É uma sobremesa tradicional da Sicília (singular: *cannolo*, siciliano: *cannolu*), composta por uma massa doce frita em formato tubular, recheada com creme de ricota adoçado, misturado a pedaços de chocolate, raspas de limão cristalizadas e, ocasionalmente, nozes. Na gastronomia, é um símbolo da confeitaria italiana, valorizado por sua textura crocante e recheio aromático.

CANTAL CHEESE: É um queijo francês semiduro de leite de vaca cru, originário da região de Auvergne, mais especificamente do departamento de Cantal. Sua produção remonta à época dos

gauleses, sendo um dos queijos mais antigos da França. Na gastronomia, o Cantal, com seu sabor que varia de suave quando jovem a intenso e picante quando maturado, é apreciado como queijo de mesa, em tábuas de queijos, sopas, saladas, gratinados e harmonizado com vinhos.

CANTEIRO: É um método tradicional de envelhecimento de vinho da Madeira, onde as pipas são dispostas sobre traves de madeira (os "canteiros"), nos andares superiores dos armazéns, aproveitando o calor natural. Na gastronomia, esses vinhos apresentam complexidade e notas oxidativas, sendo valorizados em harmonizações com queijos, sobremesas e preparações refinadas.

CANTINA: Estabelecimento destinado à venda e consumo de alimentos e bebidas, com significados distintos conforme o contexto. Na Itália, o termo refere-se a uma vinícola, onde se produzem e degustam vinhos acompanhados de comidas típicas, geralmente em um ambiente de confraternização com mesas coletivas próximas à cozinha. Originalmente, cantina designava espaços de armazenamento de alimentos e vinhos. Em instituições como empresas, hospitais e universidades, o termo também se aplica a refeitórios que fornecem refeições diárias aos frequentadores.

CAPA DE FILÉ: É um corte de carne bovina localizado na parte externa do contrafilé, caracterizado por uma camada de gordura que contribui para sua maciez e sabor durante o preparo. Sua origem é a anatomia bovina, sendo uma parte específica do músculo *Longissimus dorsi*. Na gastronomia, a capa de filé é apreciada por ser mais acessível que o miolo do contrafilé, sendo utilizada em churrascos, bifes, assados e picadinhos, oferecendo um bom equilíbrio entre sabor e custo-benefício.

CAPÃO: É um macho "animal" castrado, ou seja, teve os órgãos reprodutores removidos ou inutilizados com o objetivo de melhorar a qualidade da carne, tornando-a mais macia e com menor teor de hormônios naturais. Na gastronomia, o capão (carneiro ou boi castrado) é apreciado como prato festivo, frequentemente assado inteiro e recheado, sendo considerado uma iguaria em diversas culturas, especialmente durante celebrações. A carne de capão pode ser utilizada em assados, grelhados, guisados e outras preparações lentas, nas quais sua textura tenra e sabor pronunciado são valorizados.

CAPELLETI: (IT) É uma massa italiana pequena, em formato de chapéu ou pequeno "capelo", geralmente recheada com carne, queijo, vegetais, alho-poró, azeite de oliva, aipo, sal e louro, entre outros ingredientes, tradicionalmente servida em caldo (in brodo) ou com molhos diversos. Originária do século XIX, da região da Emília-Romanha, na gastronomia o capeletti é valorizado como uma massa delicada e saborosa, representando um prato reconfortante e versátil, adequado para diversas ocasiões e acompanhamentos.

CAPELLI D'ANGELO: É uma massa italiana extremamente fina e delicada, conhecida como "cabelos de anjo", tradicionalmente utilizada em sopas e pratos leves, originária da culinária da região da Itália central. Ler Cabelos de anjo

CAPITAL HUMANO: (Gest.) Conjunto de habilidades, conhecimentos, talentos, experiências, criatividade e saúde dos colaboradores de uma organização, considerado um dos ativos mais valiosos por ser fonte de inovação e vantagem competitiva. Robbins (2020) enfatiza que o capital humano é o recurso central de qualquer empresa e que sua gestão adequada, por meio de desenvolvimento, motivação e ambiente saudável, potencializa resultados organizacionais. Na gastronomia, o capital humano envolve o talento do chef, a competência da brigada de cozinha, o atendimento de excelência dos garçons e a liderança do gerente, além da especialização de profissionais como sommeliers e bartenders, que enriquecem a experiência do cliente e fortalecem a identidade do restaurante.

CAPITOSO: 1. Que embriaga, que sobe à cabeça (diz ger. de vinho). 2. Refere-se a um vinho ou outra bebida alcoólica com um teor alcoólico elevado, geralmente acima da média. Sua origem etimológica remete à sensação de "cabeça" (caput em latim), aludindo ao efeito que o alto teor alcoólico pode causar. Na gastronomia, vinhos capitosos são apreciados por sua intensidade e corpo, harmonizando com pratos ricos e estruturados, enquanto outras bebidas alcoólicas elevadas podem ser utilizadas em coquetéis ou como digestivos potentes.

CAPONATA: (IT) É um tipo específico de antepasto, ou seja, todos os tipos de caponata são antepastos, mas nem todos os antepastos são caponata. Na gastronomia, a caponata é um prato tradicional da culinária siciliana, uma região da Itália. É um antepasto, geralmente feito com berinjela, aipo, tomate, azeitonas e alcaparras, salteados em azeite e temperados com vinagre e açúcar, resultando num sabor

agridoce. Pode ser servida como entrada ou acompanhamento, e é apreciada por sua combinação de sabores e textura.

CAPSAICINA: É um alcaloide orgânico responsável pela pungência das pimentas. Sua fórmula molecular é $C_{18}H_{27}NO_3$, e pertence à classe dos compostos fenólicos. O conceito central é o de uma substância bioativa que confere pungência e potenciais benefícios à saúde. Na gastronomia, a capsaicina é usada para conferir sabor picante a alimentos, além de possuir propriedades antioxidantes e termogênicas. Exemplos de uso incluem molhos picantes, curries e temperos para carnes.

CAPUCHINHA: Planta herbácea comestível da espécie *Tropaeolum majus*, pertencente à família Tropaeolaceae. Originária da América do Sul, possui folhas, flores e sementes comestíveis de sabor levemente picante e ação antioxidante. Sua introdução na Europa ocorreu no século XVI, tornando-se popular em jardins ornamentais e na culinária. Na gastronomia, as flores e folhas da capuchinha são utilizadas em saladas, como guarnição, em conservas e para aromatizar vinagres e azeites, agregando sabor e um toque decorativo aos pratos pela cor vibrante e aroma herbáceo.

CAQUI: Fruto do caquizeiro (*Diospyros kaki*), árvore da família Ebenaceae, nativa da China e difundida no Japão e no Brasil. Rico em açúcares, fibras e compostos fenólicos, possui ação antioxidante e energética. Na gastronomia, é consumido in natura, em doces, compotas, molhos e preparações fermentadas.

CARÁ: Tubérculo da espécie *Dioscorea* da família Dioscoreaceae, originário da África, maior e mais alongado que o inhame, com casca pilosa. Semelhança: O cará é um tubérculo maior, alongado e de casca pilosa, enquanto o inhame é menor, arredondado, com casca mais lisa. Fonte de carboidratos, fibras, vitamina C e potássio, contribui para a energia e saúde cardiovascular. Na gastronomia, é consumido cozido, em purês, sopas e ensopados.

CARACOL: Molusco gastrópode terrestre comestível, pertencente a diversas espécies, sendo cerca de 116 consideradas seguras para consumo humano, como Helix aspersa: escargot-petits-gris (ou apenas "petit-gris") e Helix pomatia: escargot de Bourgogne (ou "escargot-da-Borgonha"). Rico em proteínas e minerais, possui baixo teor calórico. Na gastronomia, é apreciado em preparações tradicionais, especialmente na culinária europeia.

CARACU: 1. É uma cerveja preta do tipo stout, lançada em 1899 no Brasil. Produzida em Rio Claro (SP), foi batizada com o nome de uma raça bovina de origem europeia, reconhecida pela força e vitalidade. Sua formulação específica (água, malte, milho, lúpulo e corante caramelo). O nome "Caracu" tem origem indígena, derivado da língua guarani, em que a palavra "karaku" se referia tanto a um tipo de vinho de raízes quanto ao tutano de vaca, possivelmente dando nome à raça bovina Caracu e, posteriormente, à cerveja. 2. O Caracu também é uma raça taurina brasileira de origem europeia, resultante do cruzamento de bovinos trazidos pelos portugueses com gado nativo, adaptada às diversas condições do ambiente tropical brasileiro como clima, relevo e pastagens nativas de diversas regiões. É a raça mais antiga e representativa do Brasil, presente no país há quase 500 anos.

CARAMBOLA: (*Averrhoa carambola*) é uma fruta tropical originária do Sudeste Asiático, mais precisamente na Índia e na Malásia. Caracterizado por seu formato estrelado quando cortada transversalmente e sabor agridoce refrescante, rica em vitamina C e antioxidantes. Sua dispersão ocorreu através de rotas comerciais para outras regiões tropicais e subtropicais. Na gastronomia, a carambola é consumida in natura, em saladas de frutas, sucos, geleias, conservas, licores e como guarnição decorativa, oferecendo um toque exótico e ácido a diversos pratos.

CARAMELAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em aquecer o açúcar até sua fusão e transformação em caramelo, podendo envolver adição de água ou outros ingredientes. Promove reação de Maillard e escurecimento, desenvolvendo sabor adocicado e notas tostadas. Na gastronomia, é aplicada em coberturas, caldas, sobremesas e pratos de contraste doce-salgado.

CARAMELIZAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em transformar açúcar em caramelo, ou dar a um alimento o sabor, a consistência ou o aspecto de caramelo. Dourar o açúcar através do seu aquecimento, a uma temperatura entre 160°C e 182°C. O termo também é usado para descrever o processo de dourar a superfície externa de um ingrediente, caramelizando seus açúcares naturais. Esse processo resulta na quebra das moléculas de açúcar, formando novos compostos que dão origem à cor dourada ou marrom e ao sabor característico do caramelo. Diferente da reação de Maillard (que envolve proteínas e açúcares), a caramelização ocorre apenas com

açúcares. Na gastronomia, a caramelização é amplamente utilizada para criar sabores complexos e texturas diferenciadas.

CARAMELO: Processo de derreter açúcar em fogo brando até que fique dourado, para então adicionar água. Após esfriar, o caramelo se torna vitrificado.

CARANGUEJADA: Prato tradicional da culinária nordestina brasileira, preparado com caranguejos cozidos em camadas com legumes, ervas e molho à base de tomate, pimenta, leite de coco e cerveja. Destaca-se pelo sabor marcante do crustáceo e pela experiência interativa ao consumir. Na gastronomia, é servido como prato principal em contextos festivos e regionais, representando um prato rústico, saboroso e culturalmente significativo.

CARANGUEJO: Crustáceo de origem marinha e estuarina, amplamente distribuído em zonas tropicais e subtropicais. É um crustáceo decápode aquático da infraordem Brachyura, caracterizado por seu corpo achatado, cinco pares de patas (o primeiro par transformado em pinças) e exoesqueleto rígido, habitando ambientes marinhos, de água doce e terrestres. Sua origem evolutiva remonta ao período Jurássico. Na gastronomia, diversas espécies são apreciadas por sua carne saborosa e delicada, sendo preparadas cozidas, assadas, em sopas, moquecas e outras preparações regionais, representando um importante item em várias culinárias costeiras.

CARBOIDRATOS: São macronutrientes compostos por carbono, hidrogênio e oxigênio, cuja principal função é fornecer energia para a manutenção das funções vitais do organismo, como a respiração e os batimentos cardíacos, além de sustentar atividades diárias, como o trabalho e a prática de exercícios físicos. Na gastronomia, estão presentes em diversos alimentos, como pães, massas, cereais, frutas e leite. Embora sejam fundamentais para a produção de energia e o suporte à formação muscular, o consumo excessivo pode levar ao armazenamento de gordura no organismo.

CARBONARA: Prato clássico da culinária italiana, passível da região de Roma, preparado com ovos, queijo pecorino romano ralado, guanciale (ou pancetta), pimenta-preta e, tradicionalmente, sem creme de leite. Do italiano carbone (“carvão”), é possivelmente um prato da região do Lácio, associado aos carbonai, mineradores de carvão vegetal dos Montes Apeninos. Conhecido como spaghetti alla carbonara ou molho alla carbonara, carrega traços rústicos e

históricos. Sua origem é relativamente recente, provavelmente do século XX, sendo possivelmente uma adaptação de pratos com ovos e bacon para soldados americanos durante a Segunda Guerra Mundial. Na gastronomia, o carbonara é apreciado por sua cremosidade, conferida pela emulsão dos ovos com o queijo e a gordura do guanciale, sendo servido tipicamente com spaghetti ou outra massa longa, representando um prato simples, rápido e saboroso da tradição romana.

CARBONNADE: (FR) Remete ao processo de grelhar carne sobre carvão, um método tradicional de cozimento na região de Flandres que deu origem ao prato conhecido como *Carbonade Flamande* ou Stoofvlees. A palavra "carbonnade" deriva do francês *carbonade* e, historicamente, o termo referia-se ao preparo sobre brasas. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor intenso, pela maciez da carne e pela riqueza aromática.

CARBONNADE À LA FLAMANDE: É um ensopado tradicional da região de Flandres (Bélgica e norte da França), feito com carne bovina (geralmente paleta) cozida lentamente em cerveja (frequentemente escura), juntamente com cebola e aromatizantes como tomilho e louro, sendo frequentemente adoçado com pão de especiarias e mostarda no final do cozimento. Sua origem remonta a pratos medievais que utilizavam a cerveja local como líquido de cocção para amaciar cortes de carne mais duros. Na gastronomia, representa um prato robusto e saboroso, apreciado por sua combinação agridoce e a profundidade de sabor conferida pela longa cocção e pela cerveja.

CARBONNADE À LA PROVENÇALE: Variedade do clássico ensopado francês que, tradicionalmente, envolvia carne “frequentemente carneiro” preparada sobre carvão ("carbonnade"). Típica da região da Provença, é feita com carne bovina cozida lentamente em vinho tinto, tomates, alho, ervas provençais e azeitonas. Na gastronomia, representa um prato rústico, destacado pelo perfil mediterrâneo, aromas herbáceos e sabor robusto.

CARCIOFI: (IT) É o termo italiano para alcachofras, um vegetal comestível da espécie *Cynara scolymus*, amplamente utilizado na culinária mediterrânea.

CARCIOFI ALLA GIUDIA: Prato tradicional da culinária judaico-romana, originado no gueto judeu de Roma no século XVI, consiste em alcachofras inteiras fritas em azeite até ficarem douradas e crocantes. O preparo ressalta a textura delicada e o sabor intenso do

vegetal. Na gastronomia, é apreciado como entrada ou acompanhamento de destaque na primavera.

CARCIOFI ALLA ROMANA: É um prato clássico da culinária romana, composto por alcachofras, geralmente da variedade romana, cozidas lentamente em um caldo aromático de água, vinho branco, azeite, alho, hortelã e salsa. Sua origem está ligada à tradição culinária de Roma, que valoriza o uso de vegetais frescos de forma simples e saborosa. Na gastronomia, representa uma preparação delicada que realça o sabor adocicado da alcachofra, sendo um acompanhamento ou antepasto popular na culinária italiana, especialmente na primavera, durante a safra.

CARDAMOMO: (*Elettaria cardamomum*) É uma especiaria aromática originária da Índia e do Sri Lanka, da família do gengibre, utilizada em grãos “sementes dentro das vagens” ou em pó. É valorizado por seu perfume intenso e propriedades digestivas. Na gastronomia, é valorizado por seu aroma intenso, sabor cítrico e picante levemente adocicado, sendo comum em pratos doces, salgados e bebidas tradicionais do Oriente Médio e da Índia.

CARDÁPIO: O termo cardápio define-se formalmente como uma lista organizada de pratos e bebidas, disponíveis em um restaurante, bar ou estabelecimento gastronômico. Documento técnico, impresso ou digital, que apresenta a lista de alimentos e bebidas disponíveis em um serviço alimentar. De gênero masculino, deriva do francês *cardáppe*. Sua origem etimológica remonta ao latim "charta" (papel, lista) e "daps, dapis" (banquete, iguaria), sendo frequentemente referido como menu. Na gastronomia, o cardápio "menu ou ementa" é uma ferramenta operacional essencial que comunica a oferta culinária, orientando escolhas do consumidor. Ler Memu

CARDINAL: Termo de gênero masculino, derivado do latim *cardinalis*, aplicado na culinária clássica a preparações sofisticadas à base de frutos do mar. Na gastronomia, designa pratos com peixe do mar guarnecido com lagosta e molho cardinal, ou sobremesas frias com frutas vermelhas, coulis e sorvete, como as bombes glacées.

CARDOON: Planta comestível de gênero masculino, pertencente à espécie **CYNARA CARDUNCULUS**, originária da região do Mediterrâneo. Na gastronomia, utiliza-se principalmente o talo, após cocção prolongada, em gratinados, ensopados e pratos tradicionais como a *bagna* cauda italiana.

CARDOS: Conjunto de plantas espinhosas, majoritariamente da família Asteraceae, incluindo espécies como o cardo-mariano (*Silybum marianum*) e o cardo comum (*Cynara cardunculus*). Originários da região mediterrânea, possuem aplicações medicinais, especialmente hepatoprotetoras. Na gastronomia portuguesa, seus talos e flores são utilizados em pratos tradicionais, saladas e na coagulação do leite para queijos. Apresentam sabor amargo suave e textura fibrosa quando cozidos.

CARÊME, MARIE-ANTOINE: Chef francês do século XIX que revolucionou a gastronomia ao sistematizar técnicas culinárias, criar os molhos-mãe e elevar a apresentação artística dos pratos, tornando-se um marco na história da alta cozinha. Ler Marie-Antoine Carême

CARIL: Preparação culinária condimentada, originária do sul da Ásia, especialmente da Índia, derivada do termo tâmil *kari*, que significa molho. É composta por misturas de especiarias que realçam sabores e aromas intensos. Na gastronomia, designa pratos ricos e aromáticos, geralmente servidos com arroz ou pão, e amplamente difundidos em cozinhas asiáticas e lusófonas. Ler Curry

CARIMÃ: Fécula fermentada de mandioca. O termo carimã possui diversas acepções, sendo uma delas na gastronomia do Norte e Nordeste do Brasil, referindo-se à massa puba da mandioca, resultante de um processo de fermentação. Sua origem é indígena, da língua tupi. Na culinária, a carimã é utilizada para preparar bolos, cuscuz, mingaus e outras iguarias regionais, conferindo uma textura e sabor característicos aos pratos.

CARIOPSE: (também conhecido como "grão") refere-se a um tipo de fruto simples, seco e indeiscente, típico das plantas da família Poaceae (Gramíneas), como o trigo, o arroz e o milho. A característica principal da cariopse é que o pericarpo (camada externa do fruto) está firmemente aderido à semente em toda a sua extensão.

CARNE: É o tecido muscular comestível de animais, geralmente de mamíferos, aves, peixes ou crustacea, consumido como fonte de proteína. Denominadas genericamente como tecidos animais comestíveis, as carnes compreendem músculos esqueléticos, gordura e vísceras provenientes de diferentes espécies. Não possuem um único nome científico, pois variam conforme o animal (ex: *Bos taurus* – bovino; *Sus scrofa domesticus* – suíno; *Gallus gallus domesticus* – frango), pertencentes a gêneros e famílias distintos. Classificam-se

em carnes vermelhas (bovinos, suínos, ovinos, caprinos) e carnes brancas (aves e peixes). e carne de frutos do mar (proveniente de crustáceos como camarão, lagosta e caranguejo, e moluscos como ostra, mexilhão e lula). São fontes de proteínas de alto valor biológico, ferro heme, zinco, vitaminas do complexo B (principalmente B12, B6 e niacina B3) e lipídios. Considerasse carnes a Crustacea, carne de frutos do mar (proveniente de crustáceos como camarão, lagosta e caranguejo, e moluscos como ostra, mexilhão e lula). Na gastronomia, carnes são fundamentais em técnicas clássicas e contemporâneas, compondo pratos principais, caldos, fundos e embutidos. A carne pode ser preparada de diferentes maneiras, como assada, grelhada, cozida, refogada ou curada, e desempenha um papel fundamental na culinária mundial, oferecendo versatilidade e sabor a diversas preparações.

CARNE ARTIFICIAL: Produto desenvolvido em laboratório a partir de células-tronco animais, também denominada carne cultivada ou carne impressa em 3D. Carne à base de células, é um produto biotecnológico obtido in vitro a partir da cultura de células animais (como células-tronco ou musculares), dispensando o abate. Pertence ao reino Animalia, mas não possui classificação taxonômica convencional quanto a gênero ou espécie definida, pois é oriunda de cultivos celulares. Classifica-se como carne vermelha ou branca depende do tipo celular cultivado e das técnicas de bioengenharia aplicadas para mimetizar a coloração da carne tradicional. Rica em proteínas, ferro, zinco e vitaminas do complexo B, sua textura e sabor replicam os da carne convencional. Na gastronomia, representa inovação sustentável e ética na produção de proteínas animais.

CARNE BOVINA: Bos *taurus* (boi, vaca, novilho) Carnes vermelhas provenientes da bovinocultura, pertencente ao gênero Bos e família *Bovidae*. É rica em proteínas de alto valor biológico, ferro heme, zinco, fósforo e vitaminas B12, B6 e niacina. Contribui para a formação de hemoglobina, manutenção muscular e funções neurológicas. Na gastronomia, é apreciada pelo sabor intenso e textura variável conforme o corte, podendo ser macia em cortes nobres ou mais firme em peças para cozimento prolongado.

CARNE BUBALINA: *Bubalus bubalis* (búfalo) Carne vermelha oriunda da bufalinocultura, pertencente ao gênero *Bubalus* e família *Bovidae*, com origem asiática e raças adaptadas ao Brasil como Murrah, Mediterrâneo e Jafarabadi. É rica em proteínas de alto valor

biológico, ferro heme, zinco e vitaminas do complexo B, com menor teor de gordura e colesterol em comparação à carne bovina. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor suave, textura macia e versatilidade em assados, grelhados e preparações artesanais.

CARNE CAPRINA: Capra *hircus* (cabra, bode) Carne vermelha proveniente da caprinocultura, pertencente ao gênero Capra e família *Bovidae*. É rica em proteínas de alto valor biológico, ferro heme, zinco, vitaminas do complexo B e minerais essenciais, contribuindo para a formação de hemoglobina e o metabolismo energético. Na gastronomia, apresenta sabor característico, ligeiramente intenso, e textura firme, sendo empregada em assados, cozidos e pratos tradicionais regionais.

CARNE CERVINA: *Cervidae spp*. (veado, cervo) Carne vermelha proveniente da cervicultura ou habitat silvestre, pertencente à família *Cervidae*. Rica em proteínas de alto valor biológico, ferro heme, zinco e vitaminas do complexo B, apresenta baixo teor de gordura saturada. Na gastronomia, caracteriza-se por sabor intenso e aroma marcante, com textura firme, sendo valorizada em preparações assadas, grelhadas e ensopados tradicionais.

CARNE DE ALPACA: *Vicugna pacos* (Huacaya, Pacos) Carne vermelha exótica proveniente da alpacultura, pertencente ao gênero *Vicugna* e família Camelidae. Fonte magra de proteínas, rica em ferro heme, zinco e vitaminas do complexo B, especialmente B12. Na gastronomia andina, é valorizada pelo sabor delicado e adocicado, com textura tenra, sendo consumida grelhada, cozida ou em embutidos artesanais.

CARNE DE AVESTRUZ: *Struthio camelus* (avestruz) Carne vermelha proveniente da estrutiocultura, pertencente ao gênero *Struthio* e família *Struthionidae*. Rica em proteínas de alta qualidade, ferro heme, vitaminas do complexo B e baixa gordura saturada, oferece excelente valor nutricional. Na gastronomia, apresenta sabor suave e levemente adocicado, com textura firme e macia, sendo utilizada em preparações grelhadas, assadas e pratos gourmet de alta gastronomia.

CARNE DE CAMARÃO: Proveniente de crustáceos da infraordem *Caridea* (ex: *Litopenaeus vannamei*, *Penaeus monodon*), é classificada como carne branca, rica em proteínas de alto valor biológico, iodo, zinco, selênio e vitaminas B12 e D. Advém principalmente da carcinicultura e, em menor escala, da pesca artesanal. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor levemente adocicado e marinho,

com textura firme e suculenta, sendo base de pratos como bobós, risotos e moquecas.

CARNE DE CANGURU: *Macropus spp.* (diversas espécies de canguru) Carne vermelha exótica, proveniente da Macropodicultura. Rica em proteínas magras, ferro, zinco e vitaminas do complexo B, é considerada uma iguaria com raízes nas tradições alimentares aborígenes. Na gastronomia, apresenta sabor suave e textura macia, sendo consumida principalmente na Austrália e em mercados internacionais.

CARNE DE CAPIVARA: *Hydrochoerus hydrochaeris* (capivara) Carne vermelha exótica, proveniente do habitat silvestre ou da capivaracultura, atividade regulamentada em algumas regiões. É rica em proteínas, ferro e vitaminas do complexo B, com baixo teor de gordura. Na gastronomia, possui sabor marcante, semelhante ao da carne suína, e textura firme, sendo valorizada na culinária regional e em pratos de caça controlada.

CARNE DE CARANGUEJO: Proveniente de crustáceos da *infraordem Brachyura* (diversas famílias), incluindo espécies como o siri (*Callinectes spp.),* é classificada como carne branca, de baixo teor lipídico e rica em proteínas, zinco, fósforo, selênio e vitaminas do complexo B. Advinda da carcinicultura ou da coleta extrativa, apresenta sabor adocicado, delicado e textura macia. Na gastronomia, é valorizada em pratos regionais, caldos, saladas e preparações refinadas.

CARNE DE CHINCHILA: *Chinchilla* (laníngera) Carne vermelha exótica proveniente da chinchilicultura, pertencente ao gênero *Chinchilla* e família Chinchillidae. Rica em proteínas, ferro e vitaminas do complexo B, com baixo teor de gordura. Na gastronomia, é considerada uma iguaria rara, de sabor suave e textura delicada, geralmente preparada assada ou em estufados.

CARNE DE COBRA: *Python spp.* (píton) Carne branca exótica proveniente da serpenticultura, pertencente ao gênero Python e família *Pythonidae*. Fonte proteica magra, com baixo teor de gordura e moderada presença de vitaminas B12 e minerais como fósforo e magnésio. Na gastronomia, é consumida tradicionalmente por culturas indígenas e asiáticas, com sabor suave e textura firme levemente fibrosa, sendo preparada grelhada, frita ou ensopada.

CARNE DE CODORNA: *Coturnix japonica* (codorna japonesa) Codorna Selvagem (*Coturnix coturnix*) Carne branca de origem avícola, pertencente ao gênero Coturnix e à família *Phasianidae*, proveniente da coturnicultura. Rica em proteínas, ferro, fósforo e vitaminas do complexo B, especialmente B6 e B12. Na gastronomia, apresenta sabor delicado, textura macia e é valorizada em pratos refinados, grelhados, assados ou recheados.

CARNE DE COELHO: *Oryctolagus cuniculus* (coelho doméstico): carne branca proveniente da cunicultura, pertencente ao gênero *Oryctolagus* e à família *Leporidae*. Rica em proteínas magras, vitaminas do complexo B (B3, B6 e B12) e minerais como fósforo e selênio. Na gastronomia, é apreciada por sua textura macia e sabor suave, sendo versátil em preparos como assados, ensopados e terrinas.

CARNE DE CRUSTÁCEOS: Termo genérico aplicado ao tecido muscular comestível de artrópodes. Refere-se ao subfilo Crustacea, como caranguejos (*infraordem Brachyura*), lagostas (*infraordem Astacidea* e *Palinura*), camarões (*infraordem Caridea* e *Dendrobranchiata*) e siris (*infraordem Portunoidea*), não constituindo um grupo taxonômico único com nome científico, gênero ou família específicos. Em gastronomia, é classificada como carne branca devido à sua coloração clara e é altamente valorizada por sua diversidade de sabores, que variam de delicados a intensos, e texturas que podem ser macias ou firmes. É uma fonte de proteína de alto valor biológico, além de fornecer minerais como cálcio, fósforo e zinco, e algumas vitaminas do complexo B, sendo obtida através da carcinicultura (para camarões), lagosticultura (para lagostas) e captura de diversas fontes extrativas.

CARNE DE FAISÃO: *Phasianus colchicus* (faisão-comum) Carne branca de origem avícola, pertencente ao gênero *Phasianus* e à família *Phasianidae*, proveniente da faisanicultura. Fonte de proteínas magras, ferro, fósforo e vitaminas B3, B6 e B12. Na gastronomia, possui sabor refinado e levemente adocicado, textura firme e é tradicionalmente utilizada em preparações assadas, recheadas ou em caças elaboradas.

CARNE DE FRANGO: *Gallus gallus domesticus* (galo, galinha, frango) Carne branca proveniente da avicultura, pertencente ao gênero Gallus e família *Phasianidae*. Fonte significativa de proteínas magras, vitaminas do complexo B, especialmente B3 e B6, além de minerais como fósforo e selênio. Na gastronomia, apresenta sabor delicado e

textura macia, versátil em diversas técnicas culinárias, incluindo grelhados, assados e ensopados.

CARNE DE GALINHA-D'ANGOLA: *Numida meleagris* (pintada-da-guiné) Ave originária da África, pertencente ao gênero *Numida* e à família *Numididae*, classificada como carne branca proveniente da avicultura. Possui alto teor de proteínas, ferro, fósforo, selênio e vitaminas do complexo B, especialmente B6 e B12. Apresenta sabor mais intenso que o frango comum, com textura firme e suculenta. Na gastronomia, é apreciada em preparações assadas, guisadas e na alta culinária por seu perfil aromático diferenciado.

CARNE DE GANSO: *Anser anser domesticus* e *Anser cygnoides domesticus* (Ganso doméstico, ganso-cisne e gansos selvagens) Carne branca de origem avícola, proveniente da avicultura, pertencente ao gênero *Anser* e à família *Anatidae*, proveniente da ansericultura. Rica em proteínas, ferro heme, zinco e vitaminas B1, B6 e B12. Na gastronomia, apresenta sabor marcante e untuoso, com textura firme e suculenta, sendo apreciada em pratos assados, confitados ou defumados.

CARNE DE IGUANA: (*Iguana iguana*) Carne branca exótica proveniente da herpetocultura, pertencente ao gênero Iguana e à família Iguanidae; espécie nativa das Américas, especialmente da América Central e do Sul. Rica em proteínas magras, ferro, fósforo e vitaminas do complexo B, com baixo teor de gordura. Apresenta sabor delicado e textura firme, semelhante à carne de frango ou coelho. Na gastronomia tradicional caribenha e latino-americana, é utilizada em ensopados, grelhados e caldos regionais.

CARNE DE JACARÉ: *Caiman latirostris* ou *Melanosuchus niger* (jacaré-do-papo-amarelo e jacaré-açu): Carne branca exótica proveniente da jacareicultura ou crocodilicultura. Família Alligatoridae, é classificada como carne branca devido à coloração de sua musculatura. Apresenta alto teor de proteínas, baixo teor de gordura e presença de vitaminas B6 e B12, além de fósforo e potássio. Na gastronomia, é apreciada em grelhados, moquecas e defumados, com sabor suave, frequentemente comparado ao do frango ou peixe, e uma textura firme e ligeiramente elástica.

CARNE DE JAVALI: *Sus scrofa* (javali) ou javaporco, híbridos com o porco doméstico (*Sus domesticus* x *Sus scrofa*) - Carnes vermelhas, considerada uma carne de caça exótica, provenientes do habitat silvestre. Esta carne é rica em proteínas, ferro e vitaminas do

complexo B, apresentando sabor intenso e textura firme. Na gastronomia, é valorizada em pratos de caça, sendo a scrofacultura proibida no Brasil desde 1998.

CARNE DE KOBE: É uma variedade de carne bovina de alta qualidade, especificamente da linhagem Tajima do gado preto japonês (*Bos taurus*), criada e certificada na província de Hyogo, Japão, pertencente ao gênero Bos e família *Bovidae*. Classificada como carne vermelha, sua produção segue rigorosos padrões de criação e nutrição, resultando em um intenso marmoreio (alta infiltração de gordura intramuscular). Na gastronomia, é altamente valorizada por sua extrema maciez, suculência e sabor rico e amanteigado, sendo frequentemente preparada em cortes nobres como bifes, apreciados por sua textura que praticamente derrete na boca. É uma fonte de proteína, com um perfil lipídico característico pela alta proporção de gordura insaturada devido à dieta e manejo. É considerada uma das carnes mais nobres do mundo, utilizada em cortes finos como o Kobe Beef.

CARNE DE LAGOSTA: Lagosta-Americana – *Homarus americanus*, Lagosta Cabo Verde (Lagosta Espinhosa Lisa) – *Panulirus laevicauda*, Lagosta-Europeia – Homarus gammarus, Lagosta-Espinhosa-Europeia – *Palinurus elephas*, Lagosta Vermelha (Lagosta Espinhosa do Atlântico) – *Panulirus argus*, Lagosta-verde Australiana – *Panulirus cygnus*, Lagostim Norueguês (Scampi) – *Nephrops norvegicus*. Carne branca exótica advinda da Astacicultura ou pesca extrativa. Proveniente de crustáceos marinhos da família Palinuridae (lagostas espinhosas), apresenta elevada concentração de proteínas de alto valor biológico, além de vitaminas do complexo B, selênio e fósforo. A carne é branca, firme, levemente adocicada e muito apreciada em preparações refinadas. Na gastronomia, destaca-se em pratos de alta cozinha, como grelhados, bisques e molhos aromáticos.

CARNE DE LAGOSTIM: *Procambarus clarkii* e *Astacus astacus* – Carne branca exótica, provenientes da Astacicultura ou pesca controlada: Proveniente de crustáceos de água doce da família Cambaridae ou Astacidae, apresenta alto teor de proteínas, baixo teor lipídico, além de fornecer fósforo, zinco e vitaminas do complexo B. Possui carne branca, delicada, de sabor levemente adocicado e textura firme. Na gastronomia, é valorizada em pratos sofisticados como risotos, bisques e guarnições de frutos do mar.

CARNE DE LEBRE: *Lepus spp.* (Lebre-europeia, alpina, americana, ártica e tapiti, "*Sylvilagus brasiliensis*") Carne vermelha exótica proveniente da leporicultura ou de populações silvestres, pertencente ao gênero Lepus e família *Leporidae*. Rica em proteínas de alto valor biológico, ferro, fósforo e vitaminas B3 e B6. Na gastronomia, é apreciada por seu sabor intenso e terroso, com textura firme, sendo tradicionalmente preparada em ensopados, assados ou marinadas prolongadas.

CARNE DE MARRECO: (*Spatula querquedula*, *Anas platyrhynchos* doméstica, marreco de Pequim (Anas boschas), marreca-ananaí (Amazonetta brasiliensis), irerê-caneleira (Dendrocygna bicolor), paturi-preta (*Netta erythrophthalma*). Carne branca proveniente da avicultura ou da fauna silvestre, pertencente aos gêneros Anas, *Amazonetta*, Dendrocygna e *Netta*, da família *Anatidae*. Rica em proteínas de alto valor biológico, ferro heme e vitaminas do complexo B (B2, B6 e B12). Apresenta sabor intenso e levemente adocicado, com textura suculenta e macia. Na gastronomia, é utilizada em pratos assados, recheados, defumados ou com molhos agridoces.

CARNE DE MOLUSCOS BIVALVES: Proveniente de organismos aquáticos filtradores como os mexilhões (*Mytilus spp.*) e ostras (famílias *Ostreidae* e *Mytilidae*), é classificada como carne branca, rica em proteínas, ferro, zinco, selênio, ômega-3 e vitaminas do complexo B. Advinda da malacocultura, possui textura macia e sabor marinho característico. Na gastronomia, é utilizada em preparações frescas, grelhadas, caldeiradas e pratos tradicionais litorâneos.

CARNE DE PACA: *Cuniculus paca* (paca) Carne Exótica considerada branca por alguns autores devido à coloração clara, proveniente da pacacultura ou de ambientes silvestres. Apresenta alto teor proteico, baixo teor de gordura e é fonte de vitaminas do complexo B. Na gastronomia, destaca-se por seu sabor delicado e textura macia, sendo apreciada em pratos regionais da culinária amazônica e do cerrado.

CARNE DE PATO: *Anas platyrhynchos domesticus* (pato doméstico) pato-real (Anas platyrhynchos) Carne branca de origem avícola do habitat silvestre. Pertencente ao gênero *Anas* e à família *Anatidae*, advinda da paticultura. É fonte de proteínas, ferro, vitaminas B1, B2 e B12, além de ácidos graxos insaturados. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor

intenso e textura tenra, sendo utilizada em preparações sofisticadas como magret, confit e assados aromáticos.

CARNE DE PESCADO: (Peixe) Proveniente de diversas espécies da classe *Actinopterygii*, com variações taxonômicas conforme a espécie, a carne de peixe podem ser classificadas como branca, rosada ou vermelha conforme o teor de mioglobina. Carnes brancas são típicas de peixes de nado curto e rápido (ex: *Solea spp*., *Oreochromis niloticus*), enquanto carnes rosadas ocorrem em peixes como salmões (Salmo salar) e trutas (*Oncorhynchus mykiss*), e as vermelhas em espécies de nado contínuo como atuns (*Thunnus spp*.). São ricas em proteínas, ômega-3, fósforo, selênio e vitaminas A, D e B12, sendo provenientes da piscicultura ou pesca extrativa. Na gastronomia, destacam-se pelo sabor variável — de suave a intenso — e textura que vai de delicada a firme, com ampla aplicação em crudos "cru", grelhados e caldos.

CARNE DE PERDIZ: *Rhynchotus rufescens* (perdiz, perdigão) Ave da família *Tinamidae*, gênero *Rhynchotus*, cuja carne é considerada vermelha exótica, proveniente da perdicultura ou do habitat silvestre. Fonte relevante de proteínas, ferro, fósforo e vitaminas do complexo B. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor marcante e delicado, com textura macia e suculenta, sendo utilizada em assados, caças e preparações refinadas da alta cozinha.

CARNE DE PERU: *Meleagris gallopavo* (peru) Carne branca proveniente da meleagricultura, do gênero *Meleagris* e família *Phasianidae*. Rica em proteínas magras, vitaminas B6 e B12, além de minerais como zinco e fósforo. Na gastronomia, é valorizada por seu sabor suave e textura firme, sendo tradicional em preparações assadas, defumadas ou em cortes desfiados para pratos frios e quentes.

CARNE DE PORQUINHO-DA-ÍNDIA: *Cavia porcellus* (cuy) Carne vermelha exótica, proveniente da Caviocultura. Rica em proteínas de alta qualidade, com baixo teor de gordura e fonte relevante de vitaminas do complexo B, ferro e zinco. Na gastronomia andina, é apreciada pelo sabor delicado e textura macia, sendo consumida assada ou grelhada em pratos tradicionais.

CARNE DE RÃ: *Lithobates catesbeianus* (rã-touro americana): classificada como carne branca exótica, proveniente da ranicultura. Apresenta alto teor proteico, baixo índice de gordura e é fonte de cálcio, potássio e vitaminas A e do complexo B. Na gastronomia, destaca-se pela textura macia e sabor delicado, similar ao frango, sendo comum em pratos fritos, empanados ou grelhados.

CARNE DE SOL: Produto cárneo bovino submetido à salga leve e desidratação parcial em ambiente ventilado e coberto, originário do Nordeste brasileiro. Também é conhecida como carne de vento ou carne do sertão. No entanto, pode ser elaborada com carnes de ovinos e caprinos. Cortes como coxão mole, peito, lagarto, miolo da paleta e coxão duro são indicados devido à abundância de fibras e à maciez obtida após o processo de cura. Distingue-se da carne seca pelo tempo reduzido de cura e pela ausência de exposição direta ao sol. Apresenta textura firme e sabor marcante, sendo amplamente utilizada na gastronomia regional em preparações como escondidinhos, paçocas e baiões de dois.

CARNE DE TARTARUGA: *Podocnemis expansa* e *Podocnemis unifilis* (tartaruga-da-Amazônia e tracajá) – Carne exótica, classificada como carne branca, proveniente da quelonicultura ou captura controlada. Possui alto teor de proteínas, ferro, zinco e vitaminas do complexo B. Na gastronomia, é tradicional em pratos amazônicos, com sabor intenso e textura firme, porém seu consumo exige cautela devido ao risco de quelonitoxismo associado a determinadas espécies.

CARNE EQUINA: *Equus ferus caballus* (cavalo) Carne vermelha proveniente da equinocultura, pertencente ao gênero Equus e família *Equidae*. Rica em proteínas de alto valor biológico, ferro heme, vitaminas do complexo B e ácidos graxos insaturados, contribui para o aporte nutricional energético e hematopoiético. Na gastronomia, é consumido em toda a Ásia Central, principalmente no Cazaquistão, Quirguistão e Mongólia. Destaca-se pelo sabor adocicado e aroma característico, com textura macia e suculenta, amplamente utilizada em pratos grelhados, assados e preparações regionais específicas.

CARNE GASTROPÓDICA: *Helix spp*. (caracóis terrestres), *Haliotis spp*. (abalones), entre outros gastrópodes marinhos como búzios e lapas: geralmente classificada como carne branca, com variação de cor conforme a espécie, proveniente da helicicultura ou de aquacultura diversa. Fonte de proteínas, ferro, magnésio e vitaminas do complexo B. Na gastronomia, apresenta textura firme e sabor marinho delicado, sendo valorizada em preparações como escargots, ceviches e grelhados.

CARNE OVINA: *Ovis aries* (ovelha, carneiro, cordeiro, borrego) Carne vermelha proveniente da ovinocultura, pertencente ao gênero Ovis, família *Bovidae* e subfamília *Caprinae*. É fonte significativa de

proteínas de alto valor biológico, ferro heme, zinco, vitaminas do complexo B e ácidos graxos essenciais. Contribui para o metabolismo energético, formação de hemoglobina e função imunológica. Na gastronomia, apresenta sabor marcante e aroma característico, com textura macia especialmente no cordeiro jovem, sendo utilizada em assados, grelhados e cozidos tradicionais.

CARNE-SECA: Produto cárneo obtido pela salga intensa e desidratação ao ar livre, tradicionalmente exposto ao sol, originário de uma das formas mais antigas de conservação utilizadas por caçadores e pastores nômades. A carne-seca pode ser feita com diversos animais, mas os mais comuns são os bovinos, suínos e ovinos. Muito utilizada no período colonial brasileiro, é também conhecida como charque, apresentando alta concentração de sal e baixo teor de umidade, o que lhe confere longa durabilidade. São recomendados os seguintes cortes no preparo: contrafilé, coxão mole, coxão duro e braço (músculo do dianteiro). Possui textura firme e sabor intenso e salgado, sendo amplamente empregada na gastronomia regional em pratos como feijoada, escondidinho e arroz carreteiro.

CARNE SUÍNA: *Sus scrofa domesticus* (porco) Carne vermelha proveniente da suinocultura, pertencente ao gênero *Sus* e família *Suidae*, de mamífero onívoro domesticado. É fonte de proteínas completas, ferro, zinco, selênio, fósforo e vitaminas do complexo B, especialmente B1 (tiamina). Contribui para o metabolismo energético, imunidade e saúde neuromuscular. Na gastronomia, apresenta sabor suave e textura macia, sendo amplamente utilizada em cortes frescos, defumados e embutidos.

CARNE VEGANA: Produto alimentício de origem 100% vegetal, formulado para imitar o sabor, a textura e a aparência da carne animal, sem utilizar ingredientes de origem animal direta ou indireta, como leite, ovos ou mel. Classificada como substituto vegetal, é composta por fontes como soja, ervilha, grão-de-bico, jaca, cogumelos e beterraba. Rica em proteínas vegetais, fibras e micronutrientes como ferro não-heme e vitaminas do complexo B (exceto B12), é aplicada na gastronomia vegana como alternativa ética e sustentável. Na gastronomia vegana e onívora, é utilizada como substituto em diversas preparações, buscando imitar o sabor e a textura da carne tradicional.

CARNE VEGETARIANA: Produto alimentar desenvolvido a partir de vegetais, ovos e/ou laticínios, com o objetivo de reproduzir a textura

e o sabor da carne animal, sem conter carne propriamente dita. Classificada como substituto vegetal ou proteico misto, é proveniente de fontes como soja, trigo, cogumelos, ovos e leite. Rica em proteínas vegetais, fibras, ferro não-heme, cálcio e vitaminas do complexo B, é utilizada na gastronomia ovolactovegetariana como alternativa versátil. Na gastronomia vegetariana e flexitariana, é utilizada como substituto da carne em diversas receitas, com sabor adaptado por temperos e textura fibrosa dependentes dos ingredientes e processos de fabricação.

CÁRNEOS: (Cul.) Termo que designa alimentos provenientes de tecidos musculares de animais, incluindo carnes vermelhas, brancas e seus derivados. São fontes importantes de proteínas, vitaminas do complexo B e minerais como ferro e zinco. Na gastronomia, os cárneos são valorizados por sua variedade de cortes, sabores e técnicas de preparo, sendo fundamentais em diversas tradições culinárias.

CARNES BRANCAS: São os tecidos musculares de aves e peixes, caracterizados por menor teor de mioglobina e coloração mais clara em comparação às carnes vermelhas. Apresentam alto valor proteico, baixo teor de gordura saturada e são fontes de vitaminas do complexo B e fósforo. Na gastronomia, são valorizadas pela versatilidade, leveza e rápida cocção em pratos grelhados, cozidos e ensopados.

CARNES DE PESCADO: Compreendem os tecidos comestíveis de peixes e frutos do mar, tanto de origem marinha quanto de água doce. São fontes de proteínas leves, ácidos graxos ômega-3, iodo, selênio e vitaminas D e B12, favorecendo a saúde cardiovascular e cerebral. Na gastronomia, são valorizadas pela leveza, versatilidade e aplicação em preparações como grelhados, assados, caldos, ceviches e moquecas.

CARNES EXÓTICAS: Refere-se à carne proveniente de animais silvestres ou não convencionais, como javali, avestruz, capivara, jacaré e rã, muitas vezes fora do consumo habitual da maioria das culturas. São ricas em proteínas, geralmente com baixo teor de gordura e perfil nutricional variável conforme a espécie. Na gastronomia, destacam-se por sabores distintos e são utilizadas em preparações regionais, gourmet e de valorização da biodiversidade.

CARNES VERMELHAS: Tecidos musculares de animais como bovinos, suínos e ovinos, caracterizados pela alta concentração de mioglobina,

que lhes confere a coloração escura. Ricas em proteínas, ferro heme, zinco e vitaminas do complexo B, são fundamentais para a síntese de hemoglobina e manutenção muscular. Na gastronomia, são amplamente utilizadas em cortes nobres, assados, grelhados e preparações de longa cocção.

CARNITAS: (AL) Prato tradicional da culinária mexicana, composto por carne suína (geralmente pernil ou paleta) cozida lentamente em sua própria gordura até ficar macia, sendo posteriormente dourada para adquirir textura crocante. De origem colonial, o termo "carnitas" significa "pequenas carnes" em espanhol. A técnica envolve cocção lenta (confitamento) e finalização em alta temperatura. Na gastronomia, são utilizadas como recheio de tacos, burritos e tortas. Apresentam sabor intenso e suculento, com textura contrastante entre maciez interna e crocância externa.

CAROLINA: Doce de origem austro-húngara, adaptado da confeitaria francesa, elaborado com massa pâte à choux recheada com creme, chocolate ou doce de leite e coberta com calda ou ganache. Criada em homenagem ao doceiro Karoly Ferencsarosz no século XVIII, chegou ao Brasil como variação dos profiteroles, sendo conhecida também como "bombinha" ou "coxa de moça". A técnica envolve cocção inicial no fogão e posterior assamento. Na gastronomia, é servida como sobremesa refinada. Possui sabor delicado e doce, com textura leve, oca e crocante por fora.

CAROTENOIDES: Grupo de pigmentos naturais encontrados em vegetais, frutas e algas, responsáveis pela coloração amarela, laranja e vermelha de muitos alimentos. Além de atuar como antioxidantes, os carotenoides, como o beta-caroteno, podem ser convertidos em vitamina A no organismo, essencial para a saúde ocular e imunológica. Na gastronomia, estão presentes em alimentos como cenoura, abóbora e pimentão, oferecendo tanto benefícios nutricionais quanto cor vibrante aos pratos.

CAROTTES À LA VICHY: (FR) Prato clássico francês de cenouras cozidas em rodelas com água (ou caldo), manteiga, açúcar e, tradicionalmente, água da região de Vichy. Originárias da cidade de Vichy. A técnica envolve refogar as cenouras em manteiga, adicionar líquido e açúcar, cozinhando até a água evaporar e as cenouras ficarem macias e brilhantes. Na gastronomia, cenouras Vichy é um acompanhamento elegante e saboroso, oferecendo uma textura macia e um sabor adocicado e sutilmente amanteigado.

CARPACCIO: (IT) Prato italiano que consiste em finíssimas fatias de carne crua, tipicamente bovina (como filé mignon), dispostas em um prato e temperadas. Originário de Veneza, no por Giuseppe Cipriani, fundador do Harry's Bar, oferecido a condessa Amalia Nani Mocenigo. O conceito reside na valorização da qualidade da carne, cortada de maneira a oferecer uma textura delicada que se "derrete" na boca. A técnica de preparo é minimalista, focando no corte preciso e na combinação de azeite extra virgem, limão, sal e, frequentemente, queijo parmesão e rúcula. Na gastronomia, é apreciado como um antipasto elegante, oferecendo um sabor sutil e fresco da carne crua, realçado pela acidez cítrica e pelo toque picante da rúcula.

CARPETBAG STEAK: É um corte grosso de carne bovina (geralmente filé mignon ou contrafilé) que possui uma cavidade recheada com ostras frescas e grelhado. A origem é incerta, com alegações tanto dos Estados Unidos quanto da Austrália no final do século XIX. A técnica combina a suculência da carne com o sabor salino do marisco, criando um contraste sofisticado. Na gastronomia, é considerado prato principal de alto padrão. Apresenta sabor intenso, com textura macia e suculenta, enriquecida pela cremosidade das ostras.

CARRAGENA: Polissacarídeo extraído de algas vermelhas do gênero *Chondrus* e *Gigartina*, originário de regiões costeiras do Atlântico. Utilizado como agente espessante, gelificante e estabilizante em preparações alimentícias. Na gastronomia, confere textura cremosa e estável a sorvetes, pudins, molhos e produtos lácteos, sem sabor perceptível.

CARRÉ: (FR) Palavra francesa que designa a peça das costelas, incluindo a carne e os ossos (quadrado ou corte de suã). (Cul.) Refere-se a um corte de carne que inclui a parte do lombo com as costelas e parte da coluna vertebral. Geralmente do cordeiro, porco ou vitela, podendo ser apresentado inteiro ou em costeletas individuais. Sua origem está ligada a técnicas de corte francesas, visando realçar a maciez e o sabor da carne através da cocção com o osso. É um corte nobre, frequentemente preparado assado ou grelhado e apreciado em restaurantes pela sua apresentação elegante e sabor requintado.

CARRÉ DE L'EST: Queijo francês de leite de vaca, de formato quadrado, originário da região Leste da França, especialmente Lorena. Produzido por fermentação láctica e maturado com flora

superficial, apresenta casca lavada. Na gastronomia, possui sabor suave e levemente ácido, com textura macia e cremosa.

CARRETILHA: (Cul.) Utensílio de corte com lâmina giratória, utilizado para cortar e selar massas em preparações como pastéis, risoles e tortéis. De origem funcional e artesanal, promove acabamentos precisos e decorativos. Na gastronomia, contribui para uniformidade e estética, ligada à necessidade de agilizar e uniformizar o preparo de massas recheadas.

CARRINHO TÉRMICO TRANSPORTE/PRATOS: (Equi.) O carrinho térmico é um equipamento projetado para manter a temperatura de pratos prontos durante o transporte, garantindo a qualidade e segurança alimentar. Na gastronomia, é utilizado em buffets, eventos e catering para preservar a temperatura ideal dos alimentos.

CARTEIRA DE TRABALHO: (Gest.) Documento oficial que registra a vida laboral do trabalhador, incluindo contratos, salários, férias e alterações contratuais. Conforme a Consolidação das Leis do Trabalho (BRASIL, 2017), é obrigatória para formalizar vínculos empregatícios e assegurar direitos trabalhistas. No contexto operacional, permite controle administrativo das relações de trabalho. Na gastronomia, aplica-se para chefs, cozinheiros, atendentes e demais colaboradores, garantindo registro correto da contratação, remuneração e benefícios.

CARUM CARVI: (sp.) Planta herbácea bienal da família *Apiaceae*, conhecida popularmente como alcaravia ou cominho-dos-prados. Originária da Europa e Ásia Ocidental, suas sementes aromáticas são usadas como especiaria e em licores. Rica em óleos essenciais, confere sabor adocicado e levemente picante a preparações culinárias. Na gastronomia é valorizada por seu aroma característico em pães, carnes e bebidas digestivas.

CARURU: 1. Prato típico da culinária afro-baiana, de origem africana e indígena, preparado com quiabo, azeite de dendê, camarão seco, cebola e temperos. Cozido lentamente, resulta em textura viscosa característica. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor intenso, picante e marcadamente regional. (sp.) 2. O caruru, também conhecido como bredo, é uma planta herbácea do gênero *Amaranthus*, comumente utilizada na culinária e com propriedades medicinais.

CASA DE PASTO: (Gast.) Designava estabelecimentos que serviam refeições, como almoços e jantares, sendo amplamente utilizado no

Brasil e em Portugal até o final do século XIX. Sua origem remonta ao português arcaico, em que pasto significa alimento ou refeição. Essas casas surgiram para atender viajantes e trabalhadores, frequentemente associadas a hospedarias ou tabernas, oferecendo desde refeições substanciais até opções mais leves, acompanhadas de vinho ou cerveja. Na gastronomia, o termo refere-se a restaurantes simples, de caráter familiar, especializados em culinária tradicional a preços acessíveis. Embora seu uso tenha diminuído, ainda é encontrado em algumas regiões lusófonas, muitas vezes com uma conotação nostálgica.

CASADINHO: Biscoito pequeno, geralmente redondo ou em formato de coração. Doce de origem portuguesa, com influência árabe, composto por dois biscoitos ou bolinhos unidos por recheio, geralmente de doce de leite ou goiabada. No século XVIII, foi trazido ao Brasil, onde se popularizou como versão rústica do bem-casado. Na gastronomia, apresenta sabor doce e delicado, com textura macia e levemente crocante.

CASADINHO DE BRIGADEIRO: é uma variação do tradicional casadinho, onde o recheio clássico de doce de leite ou goiabada é substituído por brigadeiro. Doce típico brasileiro que combina brigadeiro preto, elaborado com chocolate em pó, e brigadeiro branco, feito com chocolate branco, unidos em pequenas esferas. A técnica consiste no cozimento do leite condensado com manteiga e os respectivos chocolates. Na gastronomia, apresenta sabor doce marcante e textura cremosa e macia.

CASEÍNA: Proteína principal do leite e seus derivados. É a principal proteína do leite de mamíferos, representando cerca de 80% das proteínas do leite de vaca. Sua origem é biológica, sendo sintetizada pelas glândulas mamárias. O conceito em gastronomia reside em suas propriedades funcionais, como a capacidade de coagular sob ação de enzimas ou ácido, formando géis e emulsões estáveis, essenciais na produção de queijos e outros laticínios. Na gastronomia, a caseína contribui para a textura firme ou cremosa de queijos e a estabilidade de molhos e sobremesas, possuindo um sabor inerente suave, que é grandemente influenciado pelos processos de fermentação e maturação.

CASSAREEP: Condimento tradicional da culinária guianense, obtido da redução do suco da mandioca amarga (Manihot esculenta) com especiarias. originário das comunidades indígenas da Guiana.

Utilizado como conservante e tempero em ensopados, especialmente o pepperpot. Na gastronomia, confere sabor intenso, amargo e levemente adocicado, com textura viscosa e cor escura.

CASSATA: Sobremesa feita com bolo embebido em licor. É uma sobremesa tradicional da Sicília, Itália, com origem possivelmente árabe. Consiste em um bolo de pão de ló umedecido com licor, ricota adoçada, frutas cristalizadas, coberta por glacê ou marzipã, com cobertura de pasta de amêndoas (pasta reale) e frutas glaceadas. Na gastronomia, apresenta sabor doce e aromático, com textura cremosa e macia.

CASSOLETTE: Pequeno recipiente individual de porcelana, vidro ou metal, originário da tradição culinária francesa, utilizado para preparar e servir porções únicas. Na gastronomia, valoriza apresentações refinadas de preparações quentes, como gratinados e suflês, preservando sabor concentrado e textura delicada.

CASSOULET: Ensopado conhecido como a "feijoada francesa". É um guisado robusto e tradicional do sul da França, particularmente de Languedoc região de Occitânia. Sua origem remonta a uma refeição camponesa, evoluindo para um prato complexo que combina feijões brancos cozidos lentamente com diversas carnes, como linguiça de Toulouse, confit de pato ou ganso e carne de porco. O cozimento lento em uma panela de barro ("cassole") é essencial. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor robusto e profundo, com textura cremosa do feijão e maciez das carnes.

CASTANHA-D'ÁGUA: Tubérculo aquático comestível originário da Ásia, proveniente da planta *Eleocharis dulcis*, do gênero Trapa, cultivada em regiões alagadas. Na gastronomia oriental, é valorizada por seu sabor suave e levemente adocicado, com textura crocante mesmo após o cozimento. Podem ser consumidas cruas, cozidas, assadas ou em preparações como sopas, saladas, purês e doces.

CASTANHA-DE-CAJU: Semente oleaginosa do fruto do cajueiro (*Anacardium occidentale*), nativa do Brasil e amplamente cultivada em regiões tropicais. Na gastronomia, é consumida torrada ou utilizada em diversas preparações doces e salgadas, como petiscos, pratos principais, bolos e leites vegetais. Possui um sabor suave, levemente adocicado e amanteigado, com uma textura crocante e macia simultaneamente.

CASTANHA-DO-PARÁ: Também conhecida como castanha-do-brasil "*brazil nuts*", é a semente oleaginosa da *Bertholletia* excelsa, árvore nativa da Floresta Amazônica; rica em selênio, ácidos graxos insaturados, proteínas e vitaminas do complexo B. Seu nome tem origem histórica, que remonta ao período colonial, quando o porto de Belém, no Pará, era o principal centro de exportação da castanha. Na gastronomia, é utilizada crua, torrada ou em preparações doces e salgadas. Apresenta sabor terroso, amanteigado e levemente adocicado, com textura crocante e oleosa.

CASTANHEIRA-PORTUGUESA: Árvore caducifólia do gênero *Castanea*, originária do sul da Europa e Ásia Menor, produtora da castanha europeia com alto valor nutricional. Na gastronomia, a castanha é assada, cozida ou transformada em purês e farinhas. Apresenta sabor adocicado e terroso, com textura macia e farinácea após o cozimento.

CASTLE PUDDING: Sobremesa britânica clássica, individualmente moldada, geralmente feita com pão de forma embebido em creme ou leite, ovos, açúcar e aromatizantes como baunilha ou raspas de limão. Sua origem remonta ao século XIX, como uma forma de utilizar pão amanhecido. Hoje assada em moldes individuais e servida com geleia ou molho doce. Na gastronomia, é apreciado por sua textura macia e úmida, com um sabor doce e reconfortante, variando de acordo com os aromatizantes e o molho acompanhante.

CATALISADOR: (Cul.) É uma substância que acelera uma reação química, promovendo alterações em um ou mais compostos sem sofrer modificações próprias. As enzimas são exemplos comuns de catalisadores. (Gast.) Na gastronomia, os catalisadores são reconhecidos por facilitar processos bioquímicos em alimentos, influenciando sabor, textura e fermentação de preparações.

CATALUNHA: (sp.) Na gastronomia, a catalônia refere-se a uma variedade de chicória (*Cichorium intybus*) de sabor amargo e textura crocante. Originária da região mediterrânea, é utilizada em saladas, refogados e como acompanhamento. Seu sabor amargo característico pode ser atenuado com o cozimento, mantendo uma textura fibrosa e um toque levemente adocicado após o preparo.

CATCHUP: Molho condimentar à base de tomate, especiarias, vinagre, sal e açúcar. Ler Ketchup

CATERING: (Gast.) Serviço que fornece comida e bebida para eventos, empresas ou qualquer ocasião específica. O termo vem do inglês to

cater, que significa "fornecer" ou "suprir necessidades". Diferente de um restaurante tradicional, onde os clientes vão até o estabelecimento, o catering leva a comida até os clientes. (ler: Serviços de catering)

CAUIM: É uma bebida alcoólica tradicional dos povos indígenas do Brasil desde tempos pré-colombianos. Ainda é feito hoje em reservas indígenas da América do Sul. O cauim é feito através da fermentação alcoólica da mandioca ou do milho, com ou sem adição de sucos de frutas. A preparação envolve, a mastigação da mandioca pelas mulheres, que a cospem em um recipiente antes da fermentação, (como outras tarefas de arte culinária) é um trabalho estritamente feminino, sem envolvimento dos homens. A fermentação do cuspe, embora possa parecer estranha, é um processo natural que ocorre devido à ação das enzimas da saliva, especialmente a amilase salivar ou ptialina, que quebram o amido em açúcares. Na gastronomia indígena, o cauim desempenha um papel social e cerimonial importante, sendo consumido em festas, rituais e como alimento líquido nutritivo, com variações nos ingredientes e métodos de preparo entre as diferentes etnias.

CAUSAS E MOTIVOS DE ACIDENTES LABORAIS: Os principais motivos causadores de acidentes de trabalho decorrem da interação inadequada entre o trabalhador, a tarefa e o ambiente laboral. Entre as causas estão máquinas e equipamentos inadequados ou sem manutenção, produtos tóxicos e químicos, além de condições ambientais adversas como ruído, temperaturas extremas, baixa luminosidade e poluição. Também influenciam fatores organizacionais, como horários, turnos, comunicação deficiente entre os diferentes níveis hierárquicos e remuneração, bem como aspectos individuais, incluindo desatenção, ausência de equipamentos de proteção, falta de treinamento e excesso de confiança.

CAVALA: Peixe marinho da família *Scombridae*, com destaque para espécies como *Acanthocybium solandri*, encontrado em águas tropicais e subtropicais. Existem mais de 30 espécies diferentes de cavala, todas pertencentes à família Scombridae. No mar do Brasil, as espécies de cavala mais comuns e capturadas com maior frequência são a cavala-verdadeira (*Scomberomorus brasiliensis*) e a cavala wahoo (*Acanthocybium solandri*). Na gastronomia, é valorizada por sua carne escura, rica em ômega-3, utilizada grelhada, assada ou defumada.

Apresenta sabor intenso e textura firme e suculenta. Pode ser tenra ou mais consistente dependendo do preparo (grelhada, assada, defumada). Sua origem como alimento remonta a tempos antigos em diversas culturas costeiras.

CAVAQUINHA: Crustáceo marinho da espécie *Scyllarides* brasiliensis, também conhecido como lagosta sapateira ou cavaca, nativo do litoral brasileiro entre o Maranhão e Santa Catarina. Na gastronomia, é apreciada por sua carne branca, doce e delicada, geralmente grelhada ou cozida. Apresenta sabor suave e textura macia, semelhante à da lagosta, porém mais tenra.

CAVATAPPI: Massa alimentícia de origem italiana, em formato espiralado e tubular, cujo nome significa “saca-rolhas” em italiano. Na gastronomia, é utilizada em pratos gratinados, saladas ou com molhos encorpados. Possui sabor neutro e textura firme, ideal para reter molhos em suas curvas.

CAVATELLI: (IT) Massa artesanal típica do sul da Itália, de formato pequeno e alongado, levemente curvado, tradicionalmente feita com sêmola e água. Na gastronomia, é servida com molhos densos, carnes ou legumes. Apresenta sabor neutro e textura firme, com capacidade de reter bem os condimentos.

CAVE: (FR) Termo de origem francesa que designa local subterrâneo ou climatizado destinado ao armazenamento e envelhecimento de vinhos, queijos ou embutidos. Na gastronomia, é essencial para a preservação de aromas, sabores e texturas. Contribui para a maturação controlada, intensificando características sensoriais dos produtos.

CAVIAR: Termo de origem persa (*khavyār*), significa "ovo de peixe" e refere-se às ovas não-fertilizadas de esturjão, especialmente das espécies Beluga, Sevruga e Ossetra, sem aditivos ou conservantes. A partir do século XVI, essa palavra foi adotada pelo italiano *caviari* e posteriormente pelo francês caviar. Originário da região do Mar Cáspio, tornou-se uma iguaria de luxo na Europa. Sua técnica de preparo envolve extração, lavagem e salga leve (malossol). Na gastronomia, é servido fresco como aperitivo ou guarnição nobre. Apresenta sabor ligeiramente salgado e amanteigado, delicadamente marinho, com textura firme e perolada que explode suavemente na boca. Os principais tipos de caviar incluem o Caviar Beluga (*Acipenser huso huso*) (HUS), considerado o mais luxuoso, com grãos grandes e textura cremosa; o Almas Caviar (*Acipenser huso huso*) (HUS), uma

variedade rara e clara do Beluga, oriunda de esturjões albinos; o Caviar Osetra (*Acipenser gueldenstaedtii*) (GUE), de grãos médios, coloração dourada e sabor complexo; o Caviar Sevruga (*Acipenser stellatus*) (STE), com grãos pequenos, escuros e sabor marcante; o Caviar Baeri (*Acipenser baerii*) (BAE), de origem siberiana, com perfil suave e acessível; e o Caviar Naccarii (*Acipenser naccarii*) (NAC), do Mar Adriático, de sabor delicado e persistente.

CEBOLA: (*Allium cepa L.)* Hortaliça bulbosa de origem asiática, pertencente à família *Amaryllidaceae*, amplamente cultivada há milênios. Os primeiros registros de seu cultivo datam de cerca de 4.000 anos e foram encontrados no Egito. Na gastronomia, é base aromática essencial em diversas preparações. Rica em compostos sulfurados, vitaminas C e B6, e minerais como potássio e manganês. A cebola amarela (ou pêra) é a mais comum e versátil, com sabor que varia do suave ao forte conforme o cozimento; a cebola roxa apresenta sabor adocicado, ideal para consumo cru; e a cebola branca destaca-se pelo sabor pungente e textura crocante, adequada para saladas.

CEBOLA BRULÉE: "(FR) oignon brûlé" Cebola cortada ao meio e tostada na chapa, sautese ou frigideira até adquirir coloração escura. Utilizada para aromatizar e intensificar a cor de fundos e molhos escuros, especialmente em preparações clássicas da cozinha francesa.

CEBOLA CONFIT: (FR) Preparação culinária que consiste no cozimento lento da cebola em gordura (geralmente azeite ou manteiga) em baixa temperatura, sem dourar. Essa técnica de origem francesa visa preservar e intensificar o sabor natural da cebola, tornando-a extremamente macia e translúcida. Na gastronomia, é utilizada como acompanhamento, recheio ou base para molhos, oferecendo um sabor adocicado, suave e uma textura untuosa e derretida.

CEBOLA PIQUÉE: Meia cebola perfurada com folhas de louro e cravos-da-índia. Trata-se de uma cebola descascada e cortada ao meio, com uma folha de louro presa em um corte lateral por dois ou mais cravos-da-índia, de cada lado. Essa técnica facilita sua remoção após liberar o sabor desejado ao fundo, molho ou sopa. É utilizada para aromatizar preparações como caldos, molhos e o clássico molho Béchamel.

CEBOLINHA: (*Allium schoenoprasum*) É uma planta herbácea perene da família *Amaryllidaceae* (antiga *Liliaceae*), gênero *Allium*, originária da

Europa. Rica em vitaminas A, C e K, e minerais como cálcio, potássio e ferro, é amplamente utilizada na gastronomia como erva aromática. No Brasil, coexistem a espécie europeia (cebolinha-francesa) e a asiática (cebolinha verde ou comum), ambas valorizadas por seu sabor suave e levemente picante em diversas preparações.

CELULOSE: (CiêC.) É um polissacarídeo estrutural formado por unidades de glicose ligadas por ligações β-1,4-glicosídicas, com fórmula molecular $(C_6H_{10}O_5)n$,. Pertence ao gênero dos carboidratos e é o principal componente da parede celular das plantas. Na gastronomia e na indústria alimentícia, é utilizada como fibra dietética e como aditivo funcional, atuando como emulsificante, espessante, estabilizante e na produção de tripas artificiais para embutidos.

CENÁRIO GASTRONÔMICO: Refere-se ao contexto atual da culinária, englobando tendências, inovações, práticas culturais e dinâmicas econômicas relacionadas à alimentação. Inclui a experiência do consumidor, o desenvolvimento de técnicas culinárias, a valorização de ingredientes locais e sazonais, além do crescimento do turismo gastronômico e dos festivais culinários. No Brasil, o cenário gastronômico é marcado pela diversidade regional, pela fusão de tradições ancestrais com a modernidade e pela busca por sustentabilidade e autenticidade. Representa um espaço dinâmico de interação entre chefs, produtores, consumidores e instituições, impulsionando a inovação e a preservação dos saberes culturais. Na culinária, manifesta-se na diversidade de métodos como a cocção a baixa temperatura, a fermentação natural e o uso de técnicas de precisão. Os sabores e texturas variam conforme as propostas criativas e regionais, explorando desde o tradicional até o experimental. Na gastronomia, configura um campo dinâmico que integra tradição, inovação e experiência sensorial, promovendo o intercâmbio cultural e impulsionando o turismo e a economia criativa.

CENOURA: (sp.) Raiz comestível (*Daucus carota* subsp. *sativus*) pertencente ao gênero *Daucus* e à família Apiaceae, originária da Ásia Central. É fonte importante de betacaroteno (pró-vitamina A), vitaminas C, K e do complexo B, além de fibras e minerais como potássio. Originalmente, a cenoura apresentava colorações variadas, como vermelha, roxa, amarela, branca e preta. A variedade laranja foi desenvolvida por agricultores holandeses no século XVI em

homenagem à Casa de Orange “dinastia real da Holanda”, a família real dos Países Baixos. Na gastronomia, é utilizada crua, cozida, assada ou em purês, conferindo dulçor, cor e textura a pratos doces e salgados.

CENTEIO: (Pani.) é um cereal da espécie *Secale cereale*, pertencente à família *Poaceae*, originário da Ásia Menor. É valorizado na panificação por seu sabor característico, coloração escura e capacidade de produzir pães mais densos e úmidos, sendo frequentemente utilizado em pães integrais e rústicos. É rico em fibras solúveis, vitaminas do complexo B, ferro, magnésio e fósforo, apresentando glúten menos elástico que o trigo, o que influencia a textura e a estrutura do pão.

CENTOLLA: (sp.) É um crustáceo decápode marinho (*Lithodes santola*) pertencente ao gênero *Lithodes* e à família *Lithodidae*, nativo das águas frias do sul da América do Sul, especialmente Chile e Argentina. Rica em proteínas, zinco, fósforo e vitaminas do complexo B, possui carne delicada, adocicada e de textura firme. Na gastronomia, é valorizada em preparações refinadas como saladas mornas, risotos e frutos do mar grelhados.

CENTRÍFUGA DE ALIMENTOS: Equipamento que separa líquidos de sólidos por meio de força centrífuga, extraindo sucos e reduzindo umidade em ingredientes. Na gastronomia, é amplamente utilizada para extração de sucos frescos e na preparação de caldos concentrados.

CÈPE: (sp.) Cogumelo comestível (*Boletus edulis*) pertencente ao gênero *Boletus* e à família *Boletaceae*, nativo do Hemisfério Norte, especialmente comum na Europa e América do Norte. Rico em fibras, proteínas, selênio, potássio, vitaminas do complexo B e antioxidantes naturais. Na gastronomia, é altamente valorizado por seu sabor terroso e textura carnuda, sendo amplamente utilizado em risotos, molhos e pratos da culinária francesa clássica.

CERCEFI: (sp.) Planta comestível (*Sium sisarum*) pertencente ao gênero *Sium* e à família Apiaceae, originária da Europa Central e Oriental, cultivada desde a Antiguidade "semelhante à scorzonera". Rica em carboidratos, fibras, potássio e vitaminas B1 e C. Na gastronomia, suas raízes adocicadas são consumidas cozidas, assadas ou em purês, com uso tradicional em preparações rústicas e pratos históricos.

CEREAIS: (sp. diversas espécies) São plantas cultivadas por seus frutos comestíveis (do tipo **cariopse**). Incluem arroz, trigo, milho, aveia, cevada, centeio, quinoa, painço, entre outros. Conjunto de gramíneas comestíveis pertencentes majoritariamente às famílias *Poaceae* e *Gramineae*, com gêneros exemplares como *Triticum* (trigo) e *Oryza* (arroz), originários de regiões como o Crescente Fértil — região histórica e geográfica no Oriente Médio, em forma de lua crescente, considerada o berço da civilização, onde surgiram a agricultura e as primeiras cidades. A palavra "cereal" tem origem na deusa romana da agricultura e da colheita, Ceres. São ricos em carboidratos, fibras, vitaminas do complexo B, ferro, magnésio e proteínas vegetais. Na gastronomia, constituem a base alimentar global, sendo utilizados em farinhas, grãos inteiros, massas, pães e bebidas fermentadas.

CEREFÓLIO: (sp.) Planta herbácea aromática (*Anthriscus cerefolium*) do gênero *Anthriscus* e da família *Apiaceae*, originária da Europa Oriental e do Cáucaso. Amplamente utilizada na culinária, principalmente na culinária francesa, denominada salsa francesa, onde compõe o "bouquet-garni" e em diversas preparações européia. Rica em vitaminas A, C e do complexo B, além de cálcio, ferro e antioxidantes. Na gastronomia, é utilizado fresco para realçar o sabor de molhos, saladas, sopas e omeletes, especialmente na culinária francesa.

CEREJA: (sp.) Fruto comestível das espécies *Prunus avium* (doces) e *Prunus cerasus* (ácidas), pertencentes ao gênero *Prunus* e à família Rosaceae, originárias da Europa e da Ásia Ocidental. Fonte de vitaminas A, C e K, potássio, antocianinas e fibras. Na gastronomia, é usada fresca ou processada em compotas, geleias, sobremesas e preparações doces ou agridoces.

CERVEJA: Bebida alcoólica fermentada, geralmente à base de cevada maltada, mas também pode incluir trigo, milho, arroz ou aveia. Produto resultante da fermentação de açúcares de cereais como a cevada maltada (*Hordeum vulgare*, família *Poaceae*), com adição de lúpulo (*Humulus lupulus*, família *Cannabaceae*). A história da tem origem milenar, com evidências de sua produção datando de cerca de 6.000 a.C. na Mesopotâmia, onde os sumérios fermentavam cereais em água para criar uma bebida rudimentar. A evidência arqueológica mais antiga de fermentação consiste em resíduos de 13.000 anos de uma cerveja com a consistência de mingau, usada pelos natufianos seminômades para banquetes rituais, na Caverna Raqefet nas Montanhas Carmel, perto de Haifa, no norte de Israel.

Há também indícios de que a cerveja foi produzida em Göbekli Tepe durante o Neolítico Pré-Cerâmico (por volta de 8500 a.C. a 5500 a.C.). A evidência química clara mais antiga de cerveja produzida a partir de cevada data de cerca de 3500–3100 a.C., do sítio de Godin Tepe, nas Montanhas Zagros do oeste do Irã. No Antigo Egito, a cerveja tornou-se essencial na dieta e nos rituais religiosos, sendo distribuída como pagamento. Nessas sociedades, a cerveja possuía não apenas valor alimentar, mas também relevância econômica, social e religiosa, sendo associada à deusa *Ninkasi*, divindade suméria da fermentação. A técnica foi aprimorada pelos babilônios, gregos e romanos, mas foi na Idade Média que os monges europeus desenvolveram métodos mais refinados, introduzindo o lúpulo para conservação e sabor. A produção moderna utiliza, mais comumente, cevada maltada, embora trigo, milho, arroz e aveia também sejam usados. O grão é amassado para converter o amido em açúcares, que se dissolvem em água formando mosto. A fermentação do mosto pela levedura produz etanol e carbonatação na cerveja. Com a Revolução Industrial, surgiram processos padronizados, como a pasteurização e a refrigeração, permitindo a produção em larga escala. Hoje, a cerveja é uma das bebidas mais consumidas globalmente, com ampla diversidade de estilos artesanais e industriais, mantendo seu valor cultural, econômico e gastronômico. Contém pequenas quantidades de vitaminas do complexo B, minerais como potássio e magnésio, além de compostos antioxidantes. Na gastronomia, é apreciada como bebida e utilizada na elaboração de marinadas, molhos, massas e pratos de cocção lenta.

CERVELA: (EU) Produto cárneo processado. Embutido tradicional suíço, também consumido na França, Bélgica e sul da Alemanha, com origens medievais e forte presença em festividades germânicas. É elaborado com carne suína ou mista (bovina e suína), toucinho, pele suína, alho, sal, gelo e especiarias, envoltos em tripa natural ou artificial. Na gastronomia, é servido grelhado, cozido ou escaldado, integrando pratos típicos ou lanches com pão e mostarda.

CEVADA: (sp.) Cereal pertencente ao gênero *Hordeum* e família Poaceae, sendo a espécie mais cultivada *Hordeum vulgare*. Originária do Oriente Médio, provável no Crescente Fértil, é uma das plantas domesticadas mais antigas, utilizada tanto na alimentação humana quanto animal e na produção de bebidas fermentadas. Rica em carboidratos, fibras e vitaminas do complexo B, apresenta sabor levemente adocicado e textura firme. Na culinária, é empregada em

grãos inteiros, farinhas e bebidas; na gastronomia, destaca-se como base para a produção de cerveja e malte, além de ser apreciada em sopas, pães e preparações nutritivas.

CEVICHE: (AL) Prato tradicional da culinária peruana, tipicamente servido cru, originado nas regiões costeiras do Peru. É elaborado com peixes ou frutos do mar frescos, cortados em cubos e marinados em suco de limão ou lima, com adição de cebola, pimenta, coentro e sal. A acidez cítrica promove a 'coagulação' e desnaturação das proteínas, um processo semelhante ao cozimento. Na gastronomia, destaca-se pelo frescor e sabor cítrico, sendo servido como entrada ou prato principal em diversas cozinhas latino-americanas.

CHÁ: Bebida obtida pela infusão das folhas, flores, frutos ou raízes de plantas, sendo o mais tradicional proveniente da *Camellia sinensis*, com origem na China antiga há milhares de anos, sendo uma das mais consumidas globalmente. O preparo consiste na imersão do material vegetal em água quente por tempo determinado, extraindo compostos bioativos como catequinas, cafeína, vitaminas (C e do complexo B) e minerais. Na gastronomia, o chá é consumido como bebida quente ou fria, podendo acompanhar refeições, ser base para coquetéis e ingredientes em preparações doces e salgadas.

CHÁ AROMATIZADO: Bebida preparada pela infusão de chá tradicional (*Camellia sinensis*) combinado com ervas, flores, frutas ou especiarias para realçar sabores e aromas. Contém compostos bioativos do chá base, vitaminas e antioxidantes provenientes dos ingredientes adicionais. Na gastronomia, é valorizado por seu aroma e sabor diferenciados, consumido puro ou como base para misturas e coquetéis.

CHÁ DA TARDE: É uma tradição britânica que consiste em uma refeição leve, geralmente servida no início da tarde, com um foco em chás, sanduíches finos, scones com creme e geleia, e bolos ou doces. A tradição tem origem na Inglaterra do século XIX, como "afternoon tea". É uma refeição social e relaxada que pode ser apreciada em casa, em restaurantes ou em hotéis com serviço de chá da tarde.

CHABICHOU CHEESE: Refere-se ao *Chabichou du* Poitou, um queijo francês de cabra, com Denominação de Origem Protegida (DOP), caracterizado por sua forma de pirâmide truncada e crosta enrugada, coberta por mofo azul-acinzentado. Sua origem remonta à região de Poitou, no centro-oeste da França, onde é produzido há séculos, tradicionalmente de forma artesanal. Na gastronomia, é consumido

como queijo de mesa, em tábuas, saladas ou acompanhando vinhos brancos leves.

CHAFING DISH: Utensílio de origem europeia, utilizado desde o século XVII, consiste em um recipiente metálico com base aquecida por banho-maria ou fogo indireto, destinado a manter os alimentos aquecidos sem promover cocção adicional. Amplamente empregado na gastronomia em serviços de buffet, banquetes e eventos, contribui para a conservação da temperatura, apresentação e segurança alimentar. Em português, é conhecido como rechaud, termo francês que significa "aquecimento" de *réchauffer*, "reaquecer" e corresponde ao mesmo conceito do termo anglicizado *chafing dish*.

CHAIRA ELÉTRICA: Equipamento automatizado projetado para afiar lâminas de facas de maneira rápida, uniforme e precisa. Funciona por meio de discos abrasivos ou sistemas motorizados que restauram o fio de corte com eficiência, reduzindo o desgaste da lâmina. Na gastronomia, é utilizada para garantir cortes eficientes, essenciais em cozinhas profissionais e açougues.

CHALLAH: (EU) Pão trançado tradicional da cultura judaica, originário da Europa Oriental, elaborado com farinha de trigo, ovos, água, açúcar, fermento e óleo; a massa é trançada e assada até dourar. Na gastronomia, é consumido em celebrações religiosas, como o Shabat e festas judaicas, simbolizando abundância e espiritualidade.

CHALOTA: (sp.) Planta herbácea (*Allium ascalonicum*) do gênero *Allium*, família *Amaryllidaceae*, originária da Ásia Central e do Oriente Médio, rica em compostos sulfurados, vitaminas B6 e C, manganês e antioxidantes. Na gastronomia, é valorizada por seu sabor delicado entre alho e cebola, sendo usada em molhos, finos, refogados, conservas, saladas, marinadas e bases aromáticas. A chalota é botanicamente semelhante à cebola, ambas pertencendo ao gênero *Allium*, mas distingue-se por seu sabor mais suave e doce, além de crescer em múltiplos bulbos menores, ao invés de um único bulbo grande. Na gastronomia, "FR. échalote" são amplamente utilizadas em preparações refinadas, molhos e bases aromáticas, especialmente na culinária francesa.

CHALUPA: (AL) Consiste numa pequena tortilha de milho frita, em formato oval, coberta com ingredientes. É um prato tradicional da culinária mexicana, especialmente de regiões como Puebla e Cholula. Sua origem remonta aos tempos pré-hispânicos, com o milho sendo um alimento central na dieta mesoamericana. Para

fazer uma chalupa, a tortilha é brevemente frita até ficar crocante e, em seguida, coberta com carne desfiada (frango ou porco), queijo, cebola picada, e salsa verde ou vermelha. Na gastronomia mexicana, é consumida como *antojito* (aperitivo ou lanche rápido), destacando-se pela combinação de texturas e sabores vibrantes.

CHAMBARI: É um prato tradicional da culinária brasileira, especificamente do Nordeste, com destaque para o Tocantins, onde é considerado a comida-símbolo do estado, sendo uma adaptação tocantinense do 'chambaril-ossobuco' italiano. Trata-se de um guisado encorpado feito com o músculo da perna bovina (chambão) e tutano, cozido lentamente com legumes e temperos regionais. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor intenso, textura gelatinosa e alto teor de colágeno, sendo consumido como ensopado ou acompanhado de arroz, farinha e pimenta.

CHAMBARIL: Ou ossobuco (IT) Consiste em rodelas de chambão de vitela (músculo com osso e tutano) cozidas lentamente em um caldo com vinho branco, vegetais e temperos, sendo finalizado com gremolata (raspas de limão, alho e salsa). Trata-se de um corte bovino proveniente da perna traseira ou dianteira, incluindo o osso com tutano. Prato tradicional da região da Lombardia, na Itália, especialmente da cidade de Milão. O nome "osso-buco" significa literalmente "osso com buraco", em referência ao corte transversal do osso com tutano, típico do chambão de vitela utilizado na preparação. Na gastronomia, é geralmente preparado cozido ou ensopado, com legumes e temperos, sendo valorizado pelo colágeno e pelo sabor intenso da carne combinado ao tutano.

CHAMBRER: (FR) é um termo francês que, na gastronomia e enologia, refere-se à técnica de elevar a temperatura de um vinho tinto à "temperatura ambiente" ideal (geralmente entre 16°C e 18°C) antes de servir. Sua origem reside na tradição francesa de armazenar vinhos em adegas frias e trazê-los para o calor moderado do "chambre" (quarto) para consumo. O conceito visa permitir que o vinho expresse plenamente seus aromas e sabores complexos, que seriam suprimidos se servido muito frio ou alterados se muito quente, otimizando a experiência sensorial.

CHAMP: (UE) é um prato tradicional da culinária irlandesa, consistindo em purê de batatas enriquecido com cebolinha picada (scallions), manteiga e leite ou creme, temperado a gosto. Na gastronomia, o champ é considerado um acompanhamento clássico

da cozinha irlandesa, valorizado por sua simplicidade, textura aveludada e capacidade de realçar sabores de pratos principais, especialmente carnes assadas, ensopados e linguiças.

CHAMPANHE: É um vinho espumante de prestígio, cuja denominação é protegida e restrita aos produtos elaborados na região de Champagne, no nordeste da França, conforme as normas da AOC. A bebida tem origem na cidade de Épernay e foi aprimorada por Dom Pierre Pérignon, monge beneditino responsável pela adega da Abadia de Hautvillers no século XVII. Produzido pelo método tradicional (méthode champenoise), envolve segunda fermentação na garrafa, maturação sobre borras, remuage e dégorgement, utilizando uvas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Apresenta coloração dourada, perlage fino e persistente, aroma de frutas, flores, brioche e minerais, com sabor seco, elegante e textura cremosa. Contém traços de vitaminas do complexo B, potássio e magnésio, com valor nutricional secundário. Na gastronomia, é símbolo de sofisticação, ideal para harmonizar com frutos do mar, queijos de massa mole, carnes leves e sobremesas delicadas, consolidando-se como ícone de celebração e refinamento.

CHAMPIGNON DE PARIS: (Agaricus bisporus) Cogumelo comestível pertencente ao gênero Agaricus, originário da Europa e amplamente cultivado no mundo. É amplamente utilizado na gastronomia por sua textura macia e sabor suave, presente em salteados, molhos, recheios, risotos e pratos quentes.

CHAMUSCAR: Queimar(-se) ligeiramente; crestar(-se), tostar(-se). (Cul.) Técnica culinária que consiste em expor alimentos à chama direta ou calor intenso para queimar levemente sua superfície, facilitando a remoção de películas ou intensificando aromas. O objetivo é criar uma crosta tostada e dourada, que desenvolve um sabor característico. Na gastronomia, é aplicada como acabamento técnico e sensorial em carnes, legumes e outros ingredientes.

CHANFANA: Prato tradicional português originário da região da Beira, elaborado com carne de cabra ou bode cozida lentamente em vinho tinto com ervas aromáticas e especiarias. A técnica envolve cozimento prolongado em panela de barro, resultando em carne macia e sabor intenso. Na gastronomia, representa a culinária rústica e autêntica do interior português, valorizando sabores fortes e preparos ancestrais.

CHANTERELLE: (*Cantharellus cibarius*) Cogumelo silvestre comestível da família *Cantharellaceae*, originário de florestas temperadas da Europa, América do Norte e Ásia, conhecido por sua coloração amarelo-alaranjada, aroma frutado e sabor suave, levemente apimentado. Rico em fibras, potássio, ferro, vitaminas do complexo B e D, é preparado salteado, grelhado ou em molhos delicados. Na gastronomia, destaca-se pela textura firme e elástica, sendo valorizado em pratos refinados pela sua elegância sensorial e versatilidade culinária.

CHANTILLY: (FR) É um creme batido, leve e aerado, feito a partir de creme de leite fresco com alto teor de gordura (geralmente acima de 35%). Ele é batido até que incorpore ar e se torne uma emulsão estável, sendo comumente adoçado com açúcar e, por vezes, aromatizado com essência de baunilha. Sua origem remonta ao século XVII, mais especificamente ao Castelo de Chantilly, na França. Atribui-se ao famoso maître d'hôtel François Vatel. Na gastronomia, "chantili" ou "creme batido" é amplamente utilizado em sobremesas, frutas, tortas e bebidas, conferindo leveza e sofisticação.

CHAOURCE CHEESE: Queijo francês de origem na região de Champagne, elaborado com leite de vaca pasteurizado, de pasta mole e casca florida, maturado por cerca de duas semanas. Rico em cálcio, proteínas e vitaminas A e B2, possui sabor suave, levemente ácido, textura cremosa e interior amanteigado; na gastronomia, é valorizado em tábuas, saladas e harmonizações com espumantes.

CHAPA: Denominada *griddle* em inglês, refere-se a uma superfície lisa e aquecida utilizada para cocção por contato direto, especialmente para grelhar. Sua origem remonta à Antiguidade, quando placas rasas e planas feitas de tijolos, pedras ou argila eram colocadas sobre o fogo. O termo *griddle* deriva do francês antigo *gridil*, proveniente do latim tardio *craticulum*, que significa gril ou grelha. A chapa, como utensílio de cocção, já era utilizada em Roma por volta de 104 d.C. e foi adotada por diversas culturas ao longo da história.

CHAPA DE FERRO: Refere-se a uma superfície lisa e aquecida, geralmente de metal, utilizada para grelhar, assar, fritar ou selar alimentos. A chapa de ferro, também conhecida como griddle, é uma superfície metálica aquecida utilizada para grelhar, selar e cozinhar alimentos uniformemente. Na gastronomia, é amplamente empregada em restaurantes para o preparo de carnes,

hambúrgueres, ovos, panquecas e diversos outros alimentos que requerem uma cocção homogênea.

CHAPATI: Pão ázimo de origem indiana, tradicional na culinária do subcontinente, feito com farinha de trigo integral, água, sal e óleo, sem fermentação. Sua origem remonta a tradições milenares, sendo um dos pães mais antigos do mundo, preparado a partir de uma massa simples. É preparado por meio de sova, abertura em discos finos e cocção direta em chapa quente (tava), adquirindo textura macia e sabor levemente tostado. Na gastronomia, acompanha curries, guisados ou serve de base para wraps e recheios.

CHAPTALIZAÇÃO: Técnica enológica originada na França e nomeada em homenagem ao químico Jean-Antoine Chaptal, no século 18. Consiste na adição controlada de sacarose ao mosto antes ou durante a fermentação alcoólica, com o objetivo de elevar o teor alcoólico do vinho sem interferir em seu sabor. Utilizada principalmente em regiões de clima frio, visa corrigir deficiências naturais de açúcar nas uvas, sendo regulamentada por legislações específicas. Na enologia, esse método é regulamentado para compensar a acidez e o baixo nível de açúcar das uvas, impactando diretamente na estrutura e no corpo da bebida.

CHAR BROILER: O char broiler é um equipamento de cocção que utiliza grelhas aquecidas a gás ou eletricamente, simulando o efeito de uma grelha a carvão. Na gastronomia, é utilizado para assar carnes, peixes e vegetais, conferindo sabor defumado e marcas características de grelha, sendo indispensável em churrascarias e restaurantes especializados em grelhados.

CHARCUTARIA: É a arte e técnica de preparar, curar, defumar, embutir e conservar carnes. Técnica culinária que consiste na preparação e conservação de carnes. A palavra derivada do francês "charcuterie", que por sua vez vem de "chair cuite" (carne cozida), refere-se à arte de preparar carnes curadas, defumadas e embutidos. É a área da gastronomia dedicada ao preparo, processamento e conservação de carnes, especialmente suínas, por meio de técnicas como cura, defumação, salgação e fermentação. Seu objetivo é transformar carnes cruas ou cozidas em produtos alimentícios de longa durabilidade, como embutidos, presuntos e salsichas. A charcutaria busca garantir a segurança alimentar, preservando os sabores e texturas dos produtos, além de agregar valor gastronômico e cultural a esses alimentos.

CHARDONNAY: Variedade de uva branca originária da Borgonha, França, pertencente à espécie *Vitis vinifera*, amplamente cultivada em regiões vinícolas do mundo. Rica em polifenóis, potássio e traços de vitaminas do complexo B, é vinificada por prensagem seguida de fermentação controlada, podendo passar por barricas de carvalho. Na gastronomia, origina vinhos elegantes de corpo médio a encorpado, com textura aveludada e aromas de frutas brancas, manteiga e baunilha.

CHARLOTTE: Sobremesa clássica de origem francesa, criada no século XVIII, homenagem à Rainha Charlotte do Reino Unido, composta por camadas de biscoitos tipo champagne ou pão-de-ló envolvendo um recheio cremoso à base de bavaroise, frutas ou mousse. Pode ser servida fria ou gelada, moldada em forma cilíndrica e desenformada. Na gastronomia, destaca-se pela apresentação elegante, textura leve e aerada, e sabor delicado, combinando doçura e frescor.

CHARQUE: É um tipo de carne salgada e desidratada, que possibilita sua preservação por longos períodos. Termo de origem quíchua, charqui “carne curada ao sol” do Inca "charky". A técnica envolve desossa, corte em mantas, salga abundante e secagem ao sol, resultando em um produto com alta concentração de sal e longa durabilidade. Método ancestral de conservação é amplamente utilizada na culinária gaúcha e nordestina, onde é conhecida como "carne de sol" ou "carne seca". Embora possam ser utilizados diversos cortes de carne, a bovina é a mais comum. No Brasil, a produção de charque teve início no século XVIII, no Nordeste, e se expandiu no Rio Grande do Sul, nas chamadas charqueadas ou "saladeiros", áreas rurais dedicadas à fabricação desse alimento, que se beneficiou da abundância de carne bovina na região. A charque, além de ser um símbolo da gastronomia regional, carrega um forte valor cultural, associado ao modo de vida rural e à preservação de tradições alimentares simples, porém saborosas. Na gastronomia brasileira, especialmente no Sul, o charque possui um sabor salgado marcante e textura fibrosa, sendo utilizado em pratos típicos como o arroz de carreteiro.

CHARTREUSE: **1**. É um licor herbal distintivo, produzido exclusivamente pelos monges Cartuxos da Ordem de São Bruno desde o século XVII. Sua origem remonta a um manuscrito de 1605 contendo a fórmula de um "Elixir da Longa Vida", e é fabricado nas adegas de Voiron, França. O conceito reside na sua complexidade e

no segredo da sua composição, que inclui mais de 130 ervas, flores e plantas. Existem duas versões principais: o **Chartreuse Verde** (55% vol. alc.), com sabor intenso, herbal, picante e terroso, e o **Chartreuse Amarelo** (40% vol. alc.), mais doce, suave e com notas de mel e especiarias. **2**. Preparação clássica da culinária francesa composta por vegetais ou carnes moldados em camadas simétricas dentro de um molde forrado com folhas, geralmente de repolho ou alface. Originária da França, emprega a técnica de montagem e cocção no forno em banho-maria. Na gastronomia, é valorizada pela apresentação artística, com textura firme e sabor delicado, vegetal ou cárneo, conforme os ingredientes usados.

CHASSELAS: Variedade de uva branca (*Vitis vinifera*, gênero *Vitis*, família *Vitaceae*), originária da região do Lago de Genebra, entre França e Suíça. Utilizada para consumo in natura ou vinificação, especialmente de vinhos brancos leves. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor suave, levemente adocicado e textura macia, sendo apreciada também em saladas, tábuas de frutas e harmonizações com queijos.

CHASSEUR: Molho clássico da culinária francesa, cujo nome significa "caçador", tradicionalmente servido com carnes de caça como veado, coelho e outros pratos de caça. Originado na França, é preparado com cogumelos e chalotas salteados, vinho branco e finalizado com demi-glace reduzido ou ervas aromáticas. Na gastronomia, oferece sabor robusto, terroso e levemente ácido, com textura aveludada que enriquece pratos de carne.

CHÂTEAU: (FR) Termo francês que significa "pequeno castelo" ou "solar". Designa uma propriedade vitivinícola, geralmente composta por castelo, vinhedos e instalações de produção de vinho, com origem na região de Bordeaux. Refere-se ao conceito de terroir associado à tradição e identidade do produtor. Na gastronomia, indica vinhos de procedência controlada, com perfil sensorial variado conforme a região, destacando-se pela complexidade, equilíbrio e estrutura. Château denota edifícios tão diversos quanto uma fortaleza medieval, um palácio renascentista e uma bela casa de campo do século XIX. O conceito engloba a produção de vinhos com identidade própria, muitas vezes transmitida através de gerações.

CHÂTEAUBRIAND: Corte espesso do centro do filé mignon bovino, criado na França no século XIX em homenagem ao escritor François-René de Chateaubriand. Preparado tradicionalmente grelhado ou

selado e finalizado no forno, é servido malpassado e fatiado. O Châteaubriand pesa entre 350 g e 400 g, sendo um corte espesso retirado do centro do filé mignon (porção mais grossa do lombo). O preparo clássico envolve selar a peça em gordura quente (manteiga ou óleo) para formar crosta dourada, e em seguida finalizá-la no forno a temperatura moderada (180 °C) até atingir o ponto desejado, geralmente malpassado ou ao ponto. Na gastronomia, destaca-se pela maciez extrema, suculência e sabor delicado, ideal para preparações sofisticadas.

CHAUD-FROID: (FR) Técnica clássica da culinária francesa que consiste em cobrir alimentos cozidos, como carnes, aves ou peixes, com um molho espesso e gelatinoso servido frio (geralmente à base de *velouté* ou *béchamel*). Sua origem remonta aos buffets de alta gastronomia do século XVIII, onde a apresentação e a estabilidade dos alimentos eram cruciais. O molho "quente-frio" é preparado a partir de caldo ligado com gelatina, manteiga e ingredientes aromáticos, aplicado após o resfriamento dos alimentos. Na gastronomia, valoriza-se pela apresentação elegante e textura lisa, oferecendo sabor suave e delicado, realçando o ingrediente principal.

CHAUMES CHEESE: Queijo francês de casca lavada feito com leite de vaca, originário de Saint-Antoine-de-Breuilh, com textura macia, aroma intenso e sabor amanteigado com notas de nozes. Na gastronomia, é consumido puro, grelhado ou em versões para barrar, ideal com pães rústicos e vinhos leves.

CHAUMONT CHEESE: (FR) Queijo artesanal de origem francesa, produzido na região de Chaumont com leite de vaca pasteurizado, utilizando técnicas de coagulação enzimática e maturação controlada. Apresenta casca lavada, sabor suave e amanteigado com notas lácteas, e textura macia e cremosa. Na gastronomia, é apreciado em tábuas de queijos, sanduíches gourmet e pratos gratinados.

CHAURICE: (US) Linguiça de origem crioula, tradicional da culinária cajun e da Louisiana, derivada da *saucisse chaude* francesa, feita com carne suína moída, pimentas, alho e especiarias. Preparada por embutimento e cocção ou grelha, é utilizada em pratos como gumbo e jambalaya. Na gastronomia, possui sabor picante e intenso, com textura suculenta e levemente granulada.

CHAVROUX CHEESE: (FR) Queijo francês macio feito com leite de cabra, produzido desde 1985, com formato tradicional de pirâmide ou tronco e versões aromatizadas. Possui sabor suave e textura

cremosa, sendo amplamente utilizado em saladas, entradas e como pasta para pães na gastronomia.

CHEDDAR CHEESE: (UK) Queijo semiduro de origem inglesa, criado na Idade Média na vila de Cheddar, em Somerset, a partir de leite de vaca e submetido ao processo de "cheddaring", que envolve corte, empilhamento e prensagem da coalhada. Rico em proteínas, cálcio, fósforo e vitaminas A, D e B12, apresenta textura firme e ligeiramente quebradiça. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor que varia de suave a picante conforme a maturação, sendo amplamente utilizado em sanduíches, molhos, gratinados e pratos quentes.

CHEESECAKE: (EU) Sobremesa de origem europeia, com destaque histórico na Grécia Antiga, composta por base de biscoito ou massa e recheio à base de queijo cremoso, ovos e açúcar; é fonte moderada de proteínas, cálcio e vitaminas A e B2. É um alimento doce muito popular nos Estados Unidos. Originalmente naquele país, trata-se de uma torta doce de queijo cremoso (cream cheese) e calda de frutas vermelhas. Utiliza-se a técnica de cocção em banho-maria ou preparo a frio, resultando em textura densa e cremosa com sabor suave, ácido-doce e delicadamente amanteigado. Na gastronomia, representa um clássico versátil presente em confeitaria fina e menus internacionais.

CHEESECAKE CANTÁBRICO: (ES) Sobremesa espanhola tradicional da região da Cantábria, feita com queijo fresco local, geralmente elaborado com leite de vaca, ovos, açúcar e creme, assada até adquirir textura cremosa e sabor suave. Na culinária, destaca-se pela combinação delicada entre cremosidade e leve acidez. Na gastronomia, é valorizada como sobremesa típica regional, servida pura ou acompanhada de frutas e caldas.

CHEF BOCUSE: Paul Bocuse (1926–2018) foi um dos mais influentes chefs franceses do século XX, reconhecido como o emblema da Nouvelle Cuisine "nova cozinha". Este movimento gastronômico surgiu na década de 1970 como uma reação à tradição da Haute Cuisine, promovendo uma culinária mais leve, com foco na qualidade dos ingredientes, na apresentação dos pratos e na simplicidade refinada. Bocuse destacou-se pela valorização da cozinha regional francesa e pela elevação do chef ao status de figura pública e artística. Seu restaurante, L'Auberge du Pont de Collonges, próximo a Lyon, manteve três estrelas Michelin por mais de 50 anos,

consolidando seu legado como símbolo da excelência culinária mundial.

CHEF CARÊME: Marie-Antoine Carême (Paris, 1783–1833), conhecido como o “chef dos reis” e considerado o primeiro chef celebridade, foi um dos grandes responsáveis por sistematizar e elevar a Haute Cuisine, ou alta gastronomia francesa. Seu legado inclui a criação de molhos clássicos, novas preparações, a publicação de tratados culinários teóricos e práticos, além da introdução do uso da toque blanche (chapéu de chef). Carême influenciou profundamente a organização e a sofisticação da cozinha francesa, sendo referência até os dias atuais.

CHEF DE ALTA PERFORMANCE: Profissional da gastronomia que se destaca pelo domínio técnico, criatividade, liderança e gestão eficiente, frequentemente integrando aspectos da arte cênica e performática no processo de preparo, criando uma experiência imersiva e única para o cliente, por meio de uma experiência sensorial completa, abrangendo não apenas o sabor, mas também a estética visual, a textura e os aromas dos alimentos. Na gastronomia é um profissional altamente qualificado que desenvolveu múltiplas habilidades ao longo de sua trajetória. Ele combina domínio técnico avançado, criatividade, liderança, inteligência emocional e uma gestão eficiente, destacando-se na alta gastronomia pela capacidade de elaborar pratos sofisticados com o uso criterioso de ingredientes selecionados. Além disso, sua atuação transcende a culinária tradicional, incorporando elementos da arte cênica e da expressão artística no preparo e na apresentação dos alimentos. O manuseio preciso das mãos, dos utensílios e dos ingredientes torna-se parte de uma performance visual e sensorial, proporcionando ao cliente uma experiência imersiva e envolvente. Esse processo desperta admiração, apetite e um envolvimento emocional profundo, transformando a refeição em um espetáculo gastronômico. Dessa forma, o chef de alta performance não apenas executa sua função com excelência, mas também se destaca como um líder estratégico, um artista criativo e um gestor visionário, equilibrando técnica, inovação e experiência sensorial para criar momentos inesquecíveis aos seus clientes.

CHEF DE CUISINE: Termo francês que significa "chefe de cozinha" ou "gerente de cozinha", tradicionalmente utilizado na gastronomia para designar o profissional de maior hierarquia dentro da cozinha.

Com um nível elevado de conhecimento e habilidades, esse profissional não apenas elabora pratos, mas também planeja cardápios, gerencia a compra de insumos, organiza a equipe e supervisiona todo o processo de produção, garantindo padrões de qualidade e técnicas adequadas de cocção. Além de liderar a brigada de cozinha, o Chef é responsável por diversos aspectos da gestão, incluindo controle de custos, desenvolvimento de novos pratos, marketing gastronômico, enologia e serviços de buffet. Sua atuação é essencial em restaurantes e hotéis com cardápios mais elaborados, bem como em consultorias especializadas na área.

CHEF DE PARTIE: Responsável por uma área, ilha ou estação específica dentro da cozinha. Este profissional, também conhecido como cozinheiro de linha, é encarregado de uma determinada seção da produção, o que inclui a elaboração da lista de compras, organização, supervisão e preparação do ambiente de trabalho. Em cozinhas de grande porte, o chef de partie pode contar com o apoio de vários cozinheiros e assistentes para garantir a eficiência e qualidade na execução dos pratos.

CHEF DE RANG (GARÇOM DE ESTAÇÃO): Termo francês utilizado para designar o garçom responsável por uma seção específica no salão de um restaurante ou sala de eventos. Este profissional lidera os garçons commis sob sua supervisão e se reporta ao maître d'hôtel (chefe de garçons). Em estabelecimentos onde o salão é dividido em estações, o chef de rang é encarregado de apresentar o cardápio aos clientes, tomar os pedidos e preparar os pratos junto à mesa. Em alguns casos, dependendo do tamanho do restaurante, também pode ser denominado chef d'étage.

CHEF DE SALLE: (Chefe dos garçons) é o profissional responsável pela coordenação do serviço no salão, garantindo a excelência no atendimento aos clientes. Em estabelecimentos de maior porte, essa função pode ser integrada à do Maître d'Hôtel, unificando a gestão da equipe de garçons e a supervisão da experiência gastronômica no salão.

CHEF ESCOFFIER: Auguste Escoffier (1847–1935) foi um renomado chef francês, considerado o pai da cozinha francesa moderna. Responsável por modernizar e sistematizar a Haute Cuisine, ele simplificou os métodos elaborados de Carême, introduziu disciplina e organização nas cozinhas profissionais e adotou o serviço à russa. Escoffier criou o sistema de hierarquia e organização aplicado em

cozinhas profissionais, especialmente em restaurantes, denominado brigada de cozinha. Essa estrutura organiza a equipe em praças especializadas, promovendo disciplina, eficiência e padronização na execução das tarefas culinárias. Sua principal obra, Le Guide Culinaire (1903), tornou-se uma referência fundamental para a gastronomia ocidental. O chef Escoffier é até hoje considerado a grande mente da culinária do século XX, tendo sido aclamado durante sua carreira como "o rei dos chefs".

CHEF EXECUTIVO: Profissional especializado na gestão de cozinhas, com foco na administração e eficiência operacional, em vez da execução direta da culinária. Responsável por garantir a qualidade dos alimentos e a produtividade da equipe, lidera todas as operações culinárias em restaurantes, hotéis ou cozinhas corporativas. Suas atribuições incluem o desenvolvimento de cardápios, controle de custos, supervisão da equipe e garantia da excelência no serviço. Também é conhecido como chef de cozinha, chef principal, chef de grupo ou mestre-cuca.

CHEF EXECUTIVO CORPORATIVO: É um profissional de alto escalão na gastronomia, responsável pela supervisão e gestão das operações culinárias em múltiplos estabelecimentos ou unidades de uma rede ou grupo alimentício. Sua função abrange a criação de cardápios, padronização de processos culinários, treinamento de equipes e garantia da qualidade e consistência dos pratos. Ele atua de forma estratégica, alinhando a visão gastronômica da empresa aos objetivos de mercado e controlando os custos e a eficiência operacional. Em grandes corporações, seu papel é crucial para o sucesso e crescimento da marca.

CHEF FERNAND POINT: Ferdinand Point (1897–1955) foi um renomado chef francês, amplamente considerado o pai da gastronomia moderna e patrono da cozinha francesa, além de ser um dos principais precursores da Nouvelle Cuisine. Fundador do restaurante La Pyramide, em Vienne, na França, influenciou gerações de chefs ao priorizar ingredientes frescos, técnica refinada e liberdade criativa na cozinha. Sua abordagem inovadora marcou a transição da Haute Cuisine tradicional para práticas culinárias mais contemporâneas.

CHEFE DE FILA: Profissional responsável pela coordenação da equipe de atendimento em restaurantes e estabelecimentos gastronômicos. Cabe a ele recepcionar os clientes, orientá-los conforme suas preferências e a conveniência operacional do estabelecimento.

Exercendo a função de supervisão focado no desempenho da equipe, enquanto o maître concentra sua atenção na experiência do cliente. Subordinado ao maître, pode substituí-lo em sua ausência, acumulando ambas as funções. Além disso, auxilia na organização do serviço, supervisiona e controla as atividades da equipe e zela pela mise en place do restaurante.

CHEIRO-VERDE: Mistura aromática de salsinha (*Petroselinum crispum*) e cebolinha (*Allium fistulosum*), originária da Europa e amplamente incorporada à culinária brasileira, rica em vitaminas A, C, K e minerais como ferro e potássio. É utilizado cru ou adicionado ao final do preparo para preservar seu frescor, aroma herbáceo e sabor leve e refrescante; na gastronomia, atua como finalizador e realçador de sabor em pratos salgados diversos.

CHENIN BLANC: Uva branca originária do Vale do Loire, na França, utilizada na produção de vinhos secos, suaves ou espumantes, ricos em compostos fenólicos e antioxidantes como resveratrol e flavonoides. Fermentada em tanques de aço ou barris de carvalho, apresenta acidez elevada, corpo médio e notas sensoriais que variam entre frutas cítricas, maçã verde e mel; na gastronomia, harmoniza com queijos leves, frutos do mar e pratos de sabor delicado.

CRÊPES FRANCESAS: (FR) Preparação tradicional francesa de massa líquida fina composta por farinha de trigo, ovos, leite e manteiga, resultando em discos delicados e flexíveis. Originárias da região da Bretanha, apresentam textura leve e sabor neutro, sendo frequentemente recheadas com Nutella, geleias, açúcar com limão, frutas ou cremes doces. Na gastronomia, são apreciadas como sobremesa ou lanche, destacando-se pela versatilidade e elegância.

CHEROVIA: Raiz comestível, pastinaca (*Pastinaca sativa*), pertencente ao gênero Pastinaca, família Apiaceae, nativa da Europa e da Ásia. Rica em fibras, potássio e vitamina C, apresenta sabor adocicado e levemente terroso. Na gastronomia, é utilizada assada, cozida, em purês ou sopas, sendo comparável à cenoura em preparações salgadas e doces.

CHERRY BRANDY: Bebida destilada de origem europeia, semelhante à aguardente, obtida pela fermentação e posterior destilação de cerejas, sem adição significativa de açúcar como nos licores. Rica em compostos voláteis e fenólicos naturais da fruta, possui alto teor alcoólico, sabor seco ou levemente frutado e textura aveludada; na gastronomia, é utilizada em coquetelaria refinada, reduções

alcoólicas e na valorização aromática de preparações doces ou salgadas.

CHERRY HEERING: Licor dinamarquês tradicional elaborado a partir da maceração de cerejas em álcool neutro com adição de açúcar e especiarias, cuja receita remonta ao século XIX. Rico em compostos fenólicos e antioxidantes da fruta, apresenta coloração rubi intensa, sabor doce e encorpado com notas profundas de cereja; na gastronomia, é amplamente utilizado em coquetéis clássicos como o Singapore Sling, além de sobremesas e reduções aromáticas.

CHERRY PEPPER: Pimenta do tipo *Capsicum annuum*, gênero *Capsicum*, família *Solanaceae*, originária das Américas, com formato arredondado e coloração vermelha intensa; é fonte de vitamina C, A, E e capsaicina. Apresenta sabor adocicado com leve picância ao muito picante, com textura firme. Na gastronomia, é valorizada em conservas, recheios e como realçador de sabor em preparações quentes e frias.

CHESHIRE CHEESE: Queijo inglês semiduro originário da região de Cheshire, Inglaterra, sendo um dos mais antigos queijos britânicos, produzido tradicionalmente com leite de vaca cru ou pasteurizado, rico em proteínas, cálcio e vitaminas A e B12. Utiliza processo de coagulação com coalho, prensagem e maturação moderada, resultando em textura firme e quebradiça com sabor suave, levemente salgado e aroma delicado; na gastronomia, é apreciado em tábuas de queijos, sanduíches e pratos quentes.

CHESTER: Comumente associada a uma ave da espécie *Gallus gallus*, híbrido parente do frango, foi selecionada ao longo dos anos para garantir alto rendimento do peito, considerada a parte mais nobre do animal. No entanto, Chester é uma marca registrada, e não uma espécie. A ave tem origem em uma linhagem de frango trazida da Escócia para o Brasil em 1980. Poucos anos depois, passou a ser comercializada no país como concorrente do peru de Natal.

CHHENA CHEESE: Queijo fresco e ácido originário do subcontinente indiano, obtido pela coagulação do leite de búfala ou vaca com ácidos alimentares como suco de limão ou lactato de cálcio, seguido de drenagem do soro. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, possui textura macia e úmida, sabor suave e levemente ácido. Na gastronomia, é base para doces tradicionais como rasgulla e sandesh, sendo amplamente utilizado na confeitaria indiana.

CHICHA: (AL) Bebida fermentada tradicional da América do Sul, originária das culturas indígenas andinas, elaborada a partir do milho ou outros cereais, com métodos de fermentação variados que podem incluir a mastigação dos grãos, através da ação de enzimas presentes na saliva humana durante o processo de mastigação. Sua origem é pré-colombiana, com produção milenar atribuída aos povos andinos, especialmente aos incas. Na gastronomia andina e latino-americana, a chicha possui significância cultural, social e ritual, sendo consumida em festividades, cerimônias e como bebida cotidiana, com variações regionais em sabor e preparo.

CHICHARRO: (*Trachurus trachurus*) Peixe marinho da família Carangidae e gênero *Trachurus*, nativo do Oceano Atlântico e do Mar Mediterrâneo, rico em proteínas, ômega-3, vitaminas B12 e D. Possui carne firme, sabor suave e levemente oleoso; na gastronomia, é valorizado em preparações grelhadas, assadas ou fritas, especialmente na culinária ibérica.

CHICHARRÓN: Termo de origem espanhola que designa preparações fritas à base de carne, geralmente de porco, especialmente a pele, resultando em textura crocante e pururuca. É a palavra espanhola para "torresmo". Embora em português seja comumente associado ao torresmo, em algumas regiões da América Latina o chicharrón pode incluir carne de frango, peixe ou pedaços suculentos de porco fritos, com variações de sabor e técnica conforme a tradição local.

CHICHE KEBAB: (ou shish kebab) Prato tradicional de origem turca composto por cubos de carne, geralmente de cordeiro ou boi, temperados e grelhados em espetos, comum na culinária mediterrânea e do Oriente Médio. Rico em proteínas, ferro, zinco e vitaminas do complexo B, apresenta sabor defumado, textura suculenta e é amplamente utilizado na gastronomia como prato principal em grelhados e churrascos.

CHICKEN PIE: Prato tradicional da culinária britânica composto por uma torta salgada recheada com pedaços de frango refogados na manteiga e vinho, acompanhados de legumes e molho cremoso, rico em proteínas, vitaminas do complexo B e minerais. Preparada com massa folhada ou quebrada, é assada até dourar, apresentando sabor rico e textura macia da carne combinada com crocância da massa. Na gastronomia, consistir em um prato reconfortante e popular, versátil e substancial, é consumido como prato principal em refeições familiares.

CHICÓRIA: (Cichorium intybus) Hortaliça de sabor levemente amargo, com folhas longas e textura firme. No Brasil, é frequentemente confundida com o almeirão.

CHIFFONADE: (FR) É uma técnica culinária originária da França, que consiste em cortar folhas de ervas ou vegetais em tiras finas e delicadas. Na gastronomia, as folhas são sobrepostas, enroladas e cortadas transversalmente em tiras finas. Ler Corte Chiffonade

CHILI: (AL) Pimenta. Fruto do gênero *Capsicum*, família Solanaceae, originário da América Central e do Sul, rico em vitaminas A, C, e minerais como potássio, ferro e antioxidantes. Possui sabor picante e aroma característico devido à capsaicina; na gastronomia, é amplamente utilizado para temperar e adicionar pungência a diversos pratos.

CHILLI CON CARNE: Prato tradicional da culinária Tex-Mex, resultante da fusão da cozinha texana com a mexicana, composto por carne bovina moída, feijão vermelho, pimentas *chili*, tomate e especiarias. É rico em proteínas, ferro, fibras, além de vitaminas (A, C, B), apresenta sabor picante e textura espessa e encorpada. A técnica de preparo envolve refogar os ingredientes e cozinhá-los lentamente. Na gastronomia, é um prato de conforto versátil, servido com arroz, nachos ou em burritos, apresentando um sabor robusto, complexo e uma textura suculenta.

CHILI OIL: Condimento aromático preparado pela infusão de pimentas secas em óleo vegetal, podendo conter alho, gengibre e especiarias, rico em capsaicina, antioxidantes e ácidos graxos insaturados. Na culinária, é utilizado para finalizar pratos, realçar sabores ou como base em marinadas, sendo comum em cozinhas da China, México, Itália e outras culturas. Apresenta sabor picante, levemente defumado e aroma intenso, com textura oleosa. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade, intensidade sensorial e aplicação em preparações tradicionais e contemporâneas.

CHIMARRÃO: Bebida à base de erva-marte (do espanhol rioplatense "cimarrón"), ou mate (do quíchua "mati") é uma bebida característica da cultura do Cone Sul legada da cultura indígena. É uma infusão tradicional da cultura sul-americana, especialmente no sul do Brasil (Rio Grande do Sul), Argentina, Uruguai e Paraguai, preparada com folhas secas e moídas da erva-mate (*Ilex paraguariensis*) em água quente, servida em um porongo “cuia” e sorvida através de um tubo “bomba”. A erva-mate tem origem nas culturas indígenas guaranis,

que utilizavam suas folhas, provenientes de uma árvore nativa da América do Sul, por suas propriedades estimulantes. Além de bebida ritualística, a erva era considerada sagrada, sendo empregada como objeto de culto e também como moeda de troca, sendo reconhecida por esses povos como um presente dos deuses. Embora primariamente uma bebida social e cultural, o chimarrão pode influenciar a gastronomia local através da utilização da erva-mate em receitas, explorando seu sabor característico e propriedades. Na gastronomia, é símbolo cultural e ritual de convivência regional, valorizando ingredientes nativos.

CHIMICHANGA: Prato típico da culinária Tex-Mex, originário da região fronteiriça entre o México e os Estados Unidos (especialmente Sonora e Arizona), consiste em um burrito recheado com carne, feijão e queijo, enrolado em tortilla de trigo e frito por imersão até adquirir crocância. Rico em proteínas e gorduras, apresenta sabor intenso, textura crocante por fora e macia por dentro, sendo geralmente servido com guarnições. Na gastronomia, é considerado um prato de conforto, frequentemente acompanhado de molhos como guacamole e sour cream, combinando sabores ricos e salgados com o contraste entre a tortilha crocante e o recheio cremoso.

CHIMICHURRI: É um molho de origem sul-americana, especialmente argentina e uruguaia, feito à base de ervas frescas picadas (salsinha, orégano), alho, vinagre, azeite, pimenta e sal. Rico em vitaminas (K, C) e antioxidantes das ervas, sua técnica de preparo consiste em picar finamente os ingredientes e emulsioná-los com azeite e vinagre, sem cozimento. Na gastronomia, é amplamente utilizado como condimento para carnes grelhadas (churrasco), marinada ou acompanhamento, conferindo um sabor fresco, herbáceo, levemente picante e ácido, com textura rústica e fluida.

CHINCHÓN: Bebida alcoólica anisada com Indicação Geográfica Protegida (IGP), originária da cidade de Chinchón, Espanha, obtida pela destilação de sementes de anis (*Pimpinella anisum*, família Apiaceae). Apresenta sabor marcante de anis, em versões doces ou seca, com textura fluida e teor alcoólico elevado; na gastronomia, é consumida como digestivo ou utilizada como aromatizante em doces e preparações tradicionais.

CHINOIS: (FR) Lê-se "chinoá". refere-se a um coador “passador chinoy” em forma de cone, geralmente feito de aço inoxidável, com uma tela de malha fina. É utilizado para coar e filtrar líquidos, como

caldos, sopas, molhos e purés, proporcionando uma textura mais suave e refinada à preparação. Em francês, "chinois" significa "chinês", e o utensílio recebeu esse nome devido à sua semelhança com o chapéu cônico usado por camponeses chineses.

CHIPOLATA: Pequena salsicha de origem francesa, embora o nome derive do italiano *cipollata* (“com cebola”), porém, não contém cebola, sendo temperada com sal e especiarias finas. Elaborada com carne suína moída, é rica em proteínas, gorduras e vitaminas do complexo B, preparada por embutimento e cocção (grelha, forno ou braseado), apresentando sabor condimentado e levemente salgado, textura firme e suculenta; na gastronomia, é utilizada como guarnição em pratos assados ou no café da manhã.

CHIPS: Preparação culinária composta por fatias finas de batata (ou de outros vegetais/frutas) fritas até obter textura crocante, com origem controversa. Acredita-se que a batata chips surgiu no restaurante Moon's Lake House, em Saratoga Springs, Nova York, em 1853, quando o chef George Crum tentou satisfazer clientes que reclamavam das batatas fritas muito grossas. Ao cortar as batatas em fatias finas e fritá-las, criou-se a batata chips, que rapidamente se popularizou como "Saratoga Chips". Fornece carboidratos, pequenas quantidades de vitaminas do complexo B e minerais, com alto teor calórico devido à fritura em óleo. Na gastronomia, é consumida como acompanhamento ou petisco, apresentando sabor salgado e textura crocante e quebradiça.

CHIQUETER: (FR) Chanfrar bordas. Fazer pequenas incisões decorativas nas bordas de massas com o dorso da faca, pinça ou dedos. Técnica de panificação clássica. Na gastronomia, valoriza a apresentação de tortas e folhados.

CHOCOLATE: Produto alimentar derivado do cacau (*Theobroma cacao*), composto por uma mistura de massa de cacau, manteiga de cacau e açúcar, com variações que incluem leite, no caso do chocolate ao leite. Sua origem remonta às civilizações pré-colombianas da Mesoamérica, onde era consumido como uma bebida amarga. A partir do século XVII, o chocolate foi adoçado e transformado em barra, sendo refinado na Europa com a invenção de técnicas como a prensa hidráulica e a conchagem. A verdadeira revolução no chocolate começou no século XIX. Em 1828, o químico holandês Coenraad van Houten inventou a prensa hidráulica, que separava a manteiga de cacau do pó de cacau, possibilitando a criação do

chocolate em pó e tornando-o mais acessível e comercializável. Em 1847, a empresa britânica Fry & Sons produziu a primeira barra de chocolate sólido, criando a base para o chocolate como o conhecemos hoje. Mais tarde, em 1875, o suíço Daniel Peter, em parceria com Henri Nestlé, inventou o chocolate ao leite, adicionando leite condensado ao chocolate e criando uma versão mais suave e cremosa que conquistou o mundo. Na gastronomia, é amplamente utilizado em confeitaria, panificação e preparações tanto doces quanto salgadas.

CHOCOLATIER: Profissional especializado na história, fabricação e criação de receitas à base de chocolate e seus derivados, dominando técnicas como a temperagem de chocolates e bombons. Sua atuação é comum em boutiques de chocolate, confeitarias, hotéis e restaurantes, onde cria produtos sofisticados e de alta qualidade.

CHOLENT: Prato tradicional judaico de cocção lenta, originado na Europa Central e Oriental, preparado com carne bovina, feijões, cevada e batatas; rico em proteínas, fibras, ferro e vitaminas do complexo B. Cozido por longas horas em baixa temperatura, resulta em sabor profundo, textura cremosa e aroma terroso; na gastronomia, é símbolo de culinária de Shabat e da preservação de tradições alimentares religiosas.

CHOP: (UK) (costela) Corte individual de carne com osso, geralmente de cordeiro, porco ou vitela, originado na culinária britânica e difundido globalmente; fornece proteínas, ferro, zinco e vitaminas B1 e B12. Preparado por grelhado, braseado ou assado, apresenta sabor intenso, textura suculenta e estrutura firme. Na gastronomia, é valorizado pela nobreza do corte e apelo visual no empratamento.

CHOP SUEY: (AS/US) Prato da culinária chinesa de origem sino-americana, criado por imigrantes chineses no século XIX, composto por mistura de carne (como frango, porco, camarão ou carne bovina) e vegetais variados salteados em molho espesso, geralmente servido com arroz. O nome, que significa “pedaços misturados”, reflete a diversidade de ingredientes e a técnica de preparo rápida e prática. Na gastronomia, exemplifica a adaptação cultural e a fusão culinária, valorizando sabor, textura e versatilidade dos ingredientes.

CHOPP: Cerveja não pasteurizada servida diretamente do barril, com origem no termo alemão Schoppen, que significa “copo de meio litro” ou "quartilho"; é fonte moderada de vitaminas do complexo B e antioxidantes. Apresenta sabor leve, amargor equilibrado e textura

cremosa devido à espuma fresca. A técnica de preparo envolve a fermentação, maturação e carbonatação sob pressão em barris, garantindo a textura efervescente e cremosa. Na gastronomia, é consumido como bebida de acompanhamento em preparações informais e eventos sociais.

CHORIZO: (ES) Embutido tradicional de origem espanhola, elaborado com carne suína moída, alho, páprica ou chili, podendo ser curado, defumado ou fresco conforme a região. Rico em proteínas, ferro, zinco e vitaminas B1 e B12, apresenta sabor intenso e condimentado, com textura firme ou suculenta. Na gastronomia, é utilizado em tapas, guisados, recheios e pratos típicos ibero-americanos.

CHORON: (FR) Molho clássico da culinária francesa, variação do molho béarnaise enriquecida com purê de tomate, ou tomate concentrado, que lhe confere uma tonalidade rosada e um sabor levemente adocicado e frutado. Sua origem é atribuída ao chef francês Alexandre Choron, no século XIX. Rico em vitaminas A, C e antioxidantes provenientes do tomate, apresenta textura cremosa e sabor suave com leve acidez e notas herbais. Na gastronomia, é utilizado para acompanhar pratos à base de frutos do mar, carnes brancas e vegetais grelhados, agregando cor e complexidade.

CHOURIÇO: (PT) Embutido tradicional de origem portuguesa, feito com carne, gordura e, por vezes, sangue de porco, temperado com alho, vinho e especiarias, geralmente curado e defumado. Fonte de proteínas, ferro, zinco e vitaminas B1 e B12, possui sabor marcante e textura densa e firme. Na gastronomia, é utilizado grelhado, frito, em feijoadas, sopas ou como aperitivo regional.

CHOUX: (FR) Massa leve e aerada de origem francesa "*pâte* à *choux*", feita com farinha, água, manteiga e ovos, cozida em duas etapas para formar uma estrutura oca e crocante. Fonte moderada de proteínas e carboidratos, com baixo teor vitamínico, apresenta textura externa crocante e interior macio e arejado. Na gastronomia, é base para preparações como profiteroles, "bomba de chocolate" éclairs e gougères "bolinho", destacando-se pela versatilidade em recheios doces e salgados.

CHOW: Método culinário da cozinha chinesa em que os alimentos são mexidos ou sacudidos dentro da panela wok, semelhante ao salteamento.

CHOW MEIN: Prato sino-americano que consiste em macarrão frito acompanhado de vegetais e proteínas como carne ou tofu, originado da adaptação do termo chinês *chao mein*, que significa "macarrão frito". Rico em carboidratos, fibras, vitaminas A e C, apresenta duas variações: crocante, com macarrão frito separadamente, e cozido no vapor, com textura macia. Na gastronomia, é valorizado pela combinação de texturas e sabores equilibrados, sendo prato popular em restaurantes de culinária chinesa adaptada.

CHOWDER: É uma sopa cremosa e encorpada, frequentemente preparada com frutos do mar (como marisco ou peixe), batatas, cebola e bacon, engrossada com farinha e/ou creme de leite. Sua origem é associada às comunidades costeiras da Nova Inglaterra, nos Estados Unidos, com raízes em guisados de pescadores europeus. A técnica de preparo envolve o cozimento lento dos ingredientes, permitindo que os sabores se desenvolvam e o caldo se torne espesso. Rica em proteínas, vitaminas do complexo B, cálcio e fibras, apresenta sabor suave e textura cremosa com pedaços macios de ingredientes. Na gastronomia, é apreciada como prato reconfortante, típico da culinária costeira e invernal.

CHRISTMAS PUDDING: (UK) Sobremesa britânica natalina de origem medieval, evoluída de pratos salgados com carnes para uma receita doce à base de frutas secas e especiarias. Preparada com mistura de farinha, gordura e frutas secas cozida a vapor por horas, resultando em um bolo denso. O sabor é rico e especiado, com textura úmida e compacta. Ícone da tradição natalina inglesa, carrega valor simbólico, histórico e cerimonial

CHUCHU: Hortaliça-fruto da espécie *Sechium* edule, pertencente à família das cucurbitáceas, originária da América Central e amplamente cultivada em regiões tropicais. Fonte de vitaminas C e do complexo B, fibras e minerais, é consumido cru, cozido ou refogado, apresentando sabor suave e textura macia e aquosa. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade em saladas, sopas e preparações cozidas, agregando leveza e frescor aos pratos.

CHUCRUTE: (Sauerkraut) Prato típico da culinária alemã feito a partir de repolho branco finamente fatiado e submetido à fermentação lática natural em salmoura por 2 a 6 semanas. A técnica consiste em prensar o repolho com sal para extrair o líquido e permitir a ação de bactérias ácido-láticas. Rico em vitaminas C, K e B6, fibras e probióticos. Na gastronomia, apresenta sabor ácido, aroma pungente

e textura crocante, sendo acompanhamento clássico de carnes suínas e embutidos.

CHULETA: Também conhecida como bisteca, é um corte de carne encontrado em bovinos, suínos e ovinos, proveniente da região do contrafilé com osso, tradicional na culinária da América Latina e da Europa, especialmente na Espanha. Geralmente é preparada grelhada ou braseada, preservando suculência e maciez. É fonte de proteínas, ferro, zinco e vitaminas B12 e B3. Na gastronomia, apresenta sabor intenso, textura firme e marmoreio moderado, sendo ideal para preparações que valorizam a caramelização superficial.

CHURRASCO: É uma técnica culinária tradicional que consiste no preparo de carnes in natura ou processadas, como bovina, suína, ovina, de aves, peixes e até vegetais, assadas diretamente sobre brasas ou fogo aberto, geralmente utilizando espetos ou grelhas. Trata-se de uma prática enraizada em diversas culturas, com destaque para os países ibéricos e sul-americanos, especialmente o Brasil, onde se tornou uma iguaria e símbolo cultural e social. Historicamente, o churrasco remonta à pré-história, quando o domínio do fogo permitiu ao ser humano assar carnes, tornando-as mais macias, digestíveis e duráveis. Estima-se que a carne começou a ser assada há cerca de 1,8 milhão de anos, quando os primeiros hominídeos, como o Homo erectus, aprenderam a controlar o fogo e perceberam que a cocção melhorava o sabor e aumentava a conservação do alimento. Essa prática revolucionou a dieta humana e teve um impacto significativo na evolução, contribuindo para o desenvolvimento do cérebro e da estrutura dentária. Desde os primórdios da civilização, diversos povos e culturas — incluindo sumérios, acadianos, babilônios, persas, egípcios, gregos, romanos, otomanos, berberes, chineses, bizantinos, árabes, vikings, francos, celtas, ingleses, portugueses, espanhóis, italianos e alemães — desenvolveram práticas associadas ao consumo de carne e ao domínio do fogo como técnica de cocção. Paralelamente, nas Américas, civilizações indígenas como maias, astecas, incas e diversos grupos nativos, entre eles os guaranis, também empregavam métodos rudimentares de assar carne em espetos e estruturas similares à grelha. Essas práticas, transmitidas e adaptadas ao longo do tempo, marcaram etapas fundamentais no processo evolutivo cárneo alimentar humano, consolidando o cozimento lento sobre o fogo como uma das formas mais antigas e universais de preparo da carne. O termo 'churrasco'

tem origem na palavra basca sukarra, formada pelos elementos su (fogo) e karra (chama), refletindo a relação direta com o uso do fogo na cocção de alimentos. No Sul do Brasil, essa prática foi incorporada pelos tropeiros e desenvolvida pelos gaúchos, que, a partir do século XVII, assavam grandes cortes bovinos apenas com sal grosso sobre o fogo de chão. A introdução do gado pelos jesuítas, em 1629, favoreceu a abundância de carne nos pampas sul-americanos, consolidando o churrasco como um prato típico regional. Embora tradicionalmente associado ao sul do Brasil pela influência da cultura gaúcha e do fogo de chão, é uma prática culinária difundida em todo o território nacional, assumindo variações regionais marcantes. No Norte e Nordeste, o churrasco incorpora técnicas indígenas e cortes típicos como carne de sol, cupim e bode assado, muitas vezes preparados em grelhas ou fornos rústicos. No Centro-Oeste, destaca-se o uso de cortes bovinos variados, com influência da pecuária extensiva. No Sudeste, o churrasco urbano popularizou o uso da churrasqueira com grelha e carvão, com ênfase em linguiças, frango, picanha e acompanhamentos como farofa e vinagrete. Já no Sul, predomina o churrasco gaúcho, feito com grandes peças de carne bovina assadas lentamente em espetos de ferro, temperadas apenas com sal grosso. A diversidade do churrasco brasileiro reflete a multiplicidade cultural, geográfica e histórica do país, consolidando-se como uma expressão culinária de identidade nacional. Na gastronomia, o churrasco representa não apenas uma técnica de cocção, mas também um prato típico e um evento de confraternização. A importância nutricional do churrasco reside na sua capacidade de fornecer proteínas de alta qualidade, vitaminas do complexo B, ferro e zinco. O sabor característico do churrasco é realçado pela defumação e pela caramelização que ocorre na superfície da carne durante o cozimento, conferindo-lhe notas marcantes e complexas. Quanto à textura, o processo de assado resulta em uma crosta externa que pode variar de crocante a tostada, enquanto o interior da carne mantém-se suculento e macio, dependendo do corte e da técnica empregada (do cozimento lento em fogo de chão ao espeto e grelhamento rápido). Essa dualidade de texturas e a profundidade de sabor são elementos cruciais que definem a experiência gastronômica do churrasco.

CHURRASQUEIRA TEPPAN-YAKI: Equipamento culinário composto por uma chapa metálica aquecida, utilizada para grelhar alimentos de forma rápida e uniforme. Originária da culinária japonesa, seu

nome deriva de "teppan" (chapa de ferro) e "yaki" (grelhado ou frito). Na gastronomia, é amplamente utilizada em restaurantes japoneses e de fusão, permitindo o preparo sofisticado de carnes, frutos do mar e vegetais. Além de garantir precisão no cozimento, proporciona uma experiência interativa, sendo frequentemente integrada ao espaço de atendimento ao cliente.

CHURROS: Preparação frita de origem ibérica, feita com massa de farinha de trigo, água e sal, moldada em formato cilíndrico e frita em óleo quente. Possui baixo valor nutricional, com predominância de carboidratos e gorduras. Utiliza-se a masseira e o utensílio denominado churrero para moldar a massa em formato cilíndrico e alongado, com estrias longitudinais ao longo de sua superfície. Na gastronomia, é servido polvilhado com açúcar e canela ou recheado, apresentando sabor adocicado e textura crocante por fora e macia por dentro.

CHUTNEY: (AS) Condimento agridoce e picante de origem indiana, geralmente feito com frutas, vegetais, vinagre, açúcar e especiarias. A técnica de preparo envolve cozimento lento para atingir uma consistência de geleia ou molho espesso. Na gastronomia, é utilizado para acompanhar carnes, queijos e pratos diversos, enriquecendo o paladar com complexidade e contraste.

CIABATTA: (IT) Pão de origem italiana, caracterizado por sua crosta fina e crocante e miolo alveolado, macio e úmido. Produzido com farinha de trigo, água, fermento e sal, o processo de preparo envolve alta hidratação da massa e fermentação longa, o que favorece a formação de grandes alvéolos e sabor levemente ácido. É amplamente utilizado em sanduíches e valorizado por sua textura leve e aparência rústica.

CIAMBELLA: É um bolo ou pão doce de formato anelado, típico da culinária italiana, cuja origem remonta a tradições rurais e conventuais. Sua técnica de preparo varia, mas geralmente envolve o assado de uma massa à base de farinha, ovos, açúcar e gordura, que pode ser enriquecida com frutas secas ou especiarias. Na gastronomia, é um item versátil, servindo como café da manhã, lanche ou sobremesa. O sabor é geralmente adocicado e a textura pode variar de macia e aerada a mais densa, dependendo dos ingredientes e da receita específica.

CICLO DE KREBS: Também conhecido como ciclo do ácido cítrico ou ciclo do ácido tricarboxílico (TCA), é uma via metabólica central na

respiração celular aeróbica. Ocorre na matriz mitocondrial e tem como função oxidar moléculas derivadas de carboidratos, lipídios e proteínas, produzindo energia (adenosina trifosfato - ATP), dióxido de carbono e precursores para biossíntese. Na gastronomia, está relacionado aos processos metabólicos dos organismos vivos e à transformação dos nutrientes durante a digestão e absorção dos alimentos.

CICLO DE SALTO: (Gastronomia) Progressão de eventos que impulsionaram a gastronomia. Os principais saltos incluem o desenvolvimento da agricultura e a domesticação de animais, que permitiram o sedentarismo e novas técnicas. O conceito de ciclo de salto gastronômico é o processo de inovação e transformação na gastronomia, em que técnicas, ingredientes ou estilos culinários são adaptados, reinventados e incorporados a novas criações. Trata-se de uma sequência de transformações significativas que, por meio dessas inovações, renovam e diversificam a culinária ao longo do tempo, resultando em "saltos" qualitativos que impulsionam a diversidade e o dinamismo da gastronomia, promovendo avanços na preparação e apresentação dos alimentos. Esse movimento impulsiona a diversidade e o dinamismo da gastronomia. As Grandes Navegações, com a globalização de ingredientes; a Revolução Francesa, que popularizou a alta cozinha; e a Revolução Industrial, com inovações em conservação e produção em massa, são marcos fundamentais na evolução culinária. No período pré-histórico e antigo, a gastronomia passou por ciclos fundamentais que marcaram sua evolução. O primeiro salto ocorreu com a domesticação de plantas e animais, há cerca de 10.000 anos A.C., quando o ser humano deixou de ser exclusivamente caçador-coletor para iniciar a agricultura e a criação de animais, garantindo maior oferta e diversidade alimentar. Em seguida, houve um salto importante com a revolução do fogo e técnicas de cozimento, que possibilitaram o preparo de alimentos de forma mais segura, saborosa e nutritiva, transformando hábitos alimentares e influenciando a textura e o sabor dos pratos. Outro ciclo fundamental foi o surgimento das primeiras civilizações antigas, como as do Egito, Mesopotâmia, Índia e China, onde a culinária passou a ser registrada e organizada, com o uso de especiarias, fermentação e métodos de conservação, impulsionando uma gastronomia mais complexa e ritualística. Finalmente, o intercâmbio cultural entre povos vizinhos gerou o ciclo da troca de ingredientes e técnicas, ampliando os horizontes gastronômicos e

permitindo a criação de novas receitas e estilos culinários, que seriam a base para as cozinhas clássicas posteriores.

CICLO DE SALTO GASTRONÔMICO: (Gast.) O ciclo secular gastronômico é o processo histórico de evolução da gastronomia ao longo dos séculos, marcado por transformações culturais, tecnológicas e sociais que influenciaram práticas alimentares, ingredientes, técnicas e estilos culinários. Ciclo de salto, do princípio ao contemporâneo; Século I; No início da era comum, a gastronomia estava fortemente ligada às práticas agrícolas e à simplicidade das refeições, influenciada pelas culturas romana e grega, que valorizavam banquetes e o uso de especiarias exóticas. A alimentação refletia o status social e era parte importante das celebrações. Século II; A expansão do Império Romano consolidou a troca de ingredientes e técnicas culinárias pelo Mediterrâneo, intensificando o uso de azeite, ervas e vinhos na cozinha. A alimentação começou a ganhar contornos mais estruturados com a introdução de receitas escritas. Século III; Em meio a crises políticas e sociais, a gastronomia sofreu adaptações, com uma maior valorização da conservação de alimentos e pratos mais simples, refletindo a instabilidade e as mudanças culturais. Técnicas de fermentação e conservação ganharam relevância. Século IV; Com a cristianização do Império Romano, surgiram novas restrições alimentares ligadas a aspectos religiosos, e a culinária passou a refletir essas influências, privilegiando jejum e abstinência de certos alimentos em períodos específicos. Século V; A queda do Império Romano trouxe transformações profundas, com a ruralização da população e o abandono das luxúrias culinárias urbanas; o campo passou a produzir alimentos básicos e a cozinha ficou mais simples e funcional. Século VI; Durante a Idade Média inicial, as técnicas culinárias foram influenciadas pelos povos germânicos e pelo cristianismo, com maior uso de cereais, carnes salgadas e conservas, além do desenvolvimento de festivais gastronômicos religiosos. Século VII; O avanço do Islã expandiu o intercâmbio cultural e culinário pelo Oriente Médio e Norte da África, difundindo especiarias, métodos de cozimento e ingredientes que posteriormente influenciariam a Europa medieval. Século VIII; Com a consolidação dos reinos europeus, a gastronomia ainda era marcada pela alimentação camponesa simples, mas a nobreza buscava pratos elaborados com especiarias importadas, mostrando a importância social da alimentação. Século IX; O contato entre

culturas por meio de rotas comerciais, como a Rota da Seda, facilitou a introdução de novos ingredientes e técnicas, como a moagem de grãos e fermentação, preparando o terreno para a expansão culinária. Século X; Na transição para a alta Idade Média, a agricultura se intensificou, permitindo maior diversidade alimentar, e a culinária passou a incluir pratos mais elaborados nos castelos e monastérios, que preservavam conhecimentos gastronômicos. Século XI; A gastronomia medieval ganhou maior sofisticação com a influência das Cruzadas, trazendo especiarias orientais e novas formas de preparo que enriqueceram os cardápios da nobreza europeia. Século XII; O fortalecimento das cidades e feiras comerciais impulsionou a circulação de ingredientes e técnicas culinárias, fomentando o surgimento de guildas de cozinheiros e a profissionalização da gastronomia. Século XIII; Aumentou a importância dos temperos e condimentos exóticos na cozinha europeia, refletindo a expansão do comércio e a crescente demanda por pratos mais elaborados entre a elite. Século XIV; Apesar da crise da Peste Negra, a gastronomia manteve seu papel social, com os alimentos simbolizando status, enquanto técnicas de conservação e preparação continuaram a evoluir lentamente. Século XV; A Era das Grandes Navegações expandiu o horizonte culinário europeu com a introdução de novos alimentos das Américas, como milho, batata e tomate, que revolucionariam a dieta mundial. Século XVI; O Renascimento trouxe um renovado interesse pelas artes e pela ciência, incluindo a gastronomia, que passou a valorizar a harmonização de sabores, o uso de ingredientes exóticos e a elaboração de receitas documentadas. Século XVII; A consolidação das monarquias absolutas na Europa elevou a gastronomia a uma expressão de poder, com banquetes opulentos e o desenvolvimento da cozinha clássica, marcando o início da profissionalização dos chefs. Século XVIII; No Iluminismo, a ciência aplicada à cozinha avançou, surgindo livros de receitas detalhados e técnicas refinadas, enquanto o acesso a ingredientes exóticos tornou-se mais comum entre a burguesia crescente. Século XIX; A Revolução Industrial transformou a produção e o consumo de alimentos, popularizando conservas, refrigerantes e culinárias regionais, além do surgimento dos primeiros restaurantes modernos nas cidades. Século XX; O século foi marcado pela globalização da gastronomia, com a fusão de culturas, o avanço da tecnologia alimentar e o movimento de alta cozinha que buscava inovação, técnica e criatividade na culinária. Século XXI; Na contemporaneidade, a gastronomia é dinâmica e

multifacetada, combinando sustentabilidade, ciência dos alimentos, diversidade cultural e experiências sensoriais para atender a um público global e consciente. Hoje, o ciclo de salto gastronômico na gastronomia representa a contínua busca por inovação e sustentabilidade, onde novas técnicas, ingredientes e conceitos — como a cozinha molecular, o uso de alimentos orgânicos, plant-based e a valorização da cultura local — são incorporados para reinventar a experiência culinária. Esse processo impulsiona a diversidade, a criatividade e a adaptação às demandas contemporâneas, promovendo avanços na forma de preparar, apresentar e consumir alimentos.

CIDRA: Citrus medica, pertencente ao gênero Citrus e à família Rutaceae, é uma fruta cítrica de origem asiática, considerada uma das mais antigas do gênero. Rica em vitamina C, fibras e compostos antioxidantes, possui sabor ácido e amargo, com polpa escassa e casca espessa e aromática. Na gastronomia, é utilizada em compotas, licores e cristalizações, valorizando preparações doces e condimentadas.

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS: Campo da gastronomia que aplica princípios científicos e tecnológicos para estudar a composição, processamento, conservação e segurança dos alimentos. Seu objetivo é aprimorar métodos de produção e transformar alimentos de maneira eficiente, mantendo ou melhorando suas propriedades nutricionais e sensoriais. A área também investiga inovações tecnológicas que visam otimizar a qualidade, a durabilidade e a sustentabilidade dos produtos alimentícios, promovendo a saúde pública e a segurança alimentar.

CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS: Ramo multidisciplinar que investiga a composição, deterioração, processamento, conservação, elaboração, qualidade e comercialização dos alimentos destinados ao consumidor. Também conhecida como bromatologia, essa área aborda os aspectos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos dos alimentos, desde a produção até sua utilização. Busca-se garantir a segurança, qualidade e valor nutricional dos alimentos por meio da aplicação de conhecimentos em biologia, química, física e engenharia, com foco no desenvolvimento de novos produtos e processos. O campo da ciência dos alimentos abrange também os aspectos sensoriais, regulatórios, legais, e questões de marketing, logística e gestão da qualidade. Na gastronomia, essa disciplina é

essencial para entender como os processos técnicos e tecnológicos, como cocção, fermentação e conservação, impactam a preservação e o aprimoramento dos alimentos, assegurando assim sua qualidade e segurança.

CILINDRO LAMINADOR DE MASSAS: Equipamento utilizado para estender massas de forma uniforme, sendo essencial na produção de massas frescas e laminadas.

CINCO GOSTOS BÁSICOS: são as sensações gustativas primárias percebidas pelas papilas gustativas na língua: doce, salgado, azedo, amargo e umami. Cada gosto é detectado por receptores específicos e desempenha um papel na identificação de nutrientes ou substâncias potencialmente prejudiciais, ajudando-nos a decidir se devemos ingerir o alimento. Na gastronomia, o equilíbrio e a combinação desses gostos são fundamentais para criar pratos complexos e agradáveis ao paladar, explorando as interações entre os ingredientes e as técnicas de preparo.

CIOPPINO: Ensopado de frutos do mar originado em San Francisco por imigrantes italianos, preparado com peixe, mariscos, tomates, vinho e ervas aromáticas. Oferece proteínas de alto valor biológico, ômega-3, ferro e zinco, com baixo teor de carboidratos. Na gastronomia, é servido como prato principal, com sabor intenso e levemente ácido, textura suculenta e caldo aromático.

CITROBACTER FREUNDII: Bactéria gram-negativa oportunista encontrada em água, solo e alimentos contaminados, podendo causar infecções intestinais. Embora rara em surtos, representa risco em condições de higiene inadequada. Na gastronomia, a correta manipulação e refrigeração dos alimentos são medidas preventivas.

CIVET: (ou civeta, na culinária) refere-se a um tipo de ensopado ou guisado, tradicionalmente preparado com carne de caça (lebre, javali, veado), cebola, sangue e vinho, sendo uma especialidade da gastronomia francesa e espanhola (Catalunha). A técnica de preparo envolve um longo cozimento em molho para amaciar a carne e desenvolver sabores ricos e profundos. Fornece proteínas, ferro heme, vitaminas do complexo B e compostos aromáticos. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor robusto, textura macia e molho espesso e encorpado.

CLAFOUTIS: Sobremesa clássica da região de Limousin, na França, composta por frutas, tradicionalmente cerejas, cobertas com massa

líquida semelhante a um pudim com formato de panqueca e assadas no forno. Fonte de carboidratos, cálcio, vitamina A e antioxidantes provenientes das frutas. Na gastronomia, é servido morno ou frio, com sabor delicadamente adocicado e textura macia entre o flan e o bolo.

CLAMART, À LA: É uma guarnição clássica da culinária francesa que designa pratos preparados ou acompanhados por ervilhas frescas, geralmente salteadas na manteiga ou transformadas em purê. Sua origem remete à cidade de Clamart, famosa pela qualidade de suas ervilhas. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor delicado e cremoso, com textura macia e suculenta.

CLARAS EM NEVE: Preparação obtida ao bater vigorosamente as claras de ovo até formarem picos firmes e aerados, originária da culinária europeia clássica. Fonte de proteínas de alto valor biológico, com baixo teor de lipídios e carboidratos. Na gastronomia, são utilizadas para conferir leveza e volume a preparações doces e salgadas, apresentando sabor neutro e textura leve e fofa.

CLARIFICAR: (Cul.) É o processo de remover impurezas e partículas sólidas de um líquido, tornando-o transparente e límpido. Não possui uma origem específica, sendo uma técnica fundamental em diversas culinárias. A técnica de preparo varia conforme o líquido; para caldos, geralmente envolve a adição de claras de ovo que coagulam e arrastam as impurezas ao aquecer, seguido de coagem. Para manteiga, é o derretimento lento para separar a gordura dos sólidos do leite. O sabor e a textura do líquido clarificado são mais puros e refinados, sem a turbidez que poderia interferir na percepção dos aromas e paladares. Na gastronomia, a clarificação é essencial para a elaboração de caldos transparentes (como consommé), manteiga clarificada (ghee) e em diversas preparações onde a clareza visual e a pureza de sabor são desejadas.

CLARIFIER: (FR) Clarificar. Ato de separar componentes de alimentos para purificação: ovos (clara e gema), manteiga (eliminação de sólidos) ou consommés (remoção de impurezas com claras). Técnica clássica. Na gastronomia, produz bases claras e estáveis.

CLERICOT: (EU) Bebida alcoólica refrescante de origem francesa, do século XIX, popular na Argentina e Uruguai, semelhante à sangria, preparada com vinho branco ou espumante, frutas picadas variadas e, às vezes, um toque de licor ou refrigerante. Servido gelado em jarra grande, é ideal para o verão. Apresenta sabor frutado, leve e

aromático, sendo consumida principalmente em clima quente como opção festiva e refrescante na gastronomia regional.

CLIENTE: (Gest.) É o indivíduo ou a organização que adquire produtos ou serviços de uma empresa, sendo a razão fundamental de sua existência, e cuja gestão envolve compreender necessidades, entregar valor e construir relacionamentos duradouros para garantir satisfação, lealdade e rentabilidade. Segundo Drucker (2012), o propósito de um negócio é criar um cliente, defendendo que o lucro não é a razão de existir da empresa, mas sim a validação de que ela está atendendo eficazmente às necessidades do cliente, devendo a orientação para ele guiar toda estratégia e decisão gerencial. Na gastronomia, o cliente é o foco central da operação, cuja experiência engloba atendimento, ambiente e qualidade da comida, sendo crucial que a equipe identifique suas preferências e entregue experiências memoráveis que incentivem seu retorno. Ler Consumidor

CLIMA ORGANIZACIONAL: (Gest.) Refere-se à percepção coletiva dos colaboradores sobre o ambiente de trabalho, englobando aspectos como liderança, comunicação, motivação e relações interpessoais. Ele reflete como a empresa gerencia seus processos, cultura e políticas internas, impactando diretamente a satisfação, o desempenho e o engajamento da equipe. Segundo Chiavenato (2014), o clima organizacional é a qualidade do ambiente psicológico e social da organização, funcionando como uma variável mediadora entre o sistema social e o comportamento dos indivíduos, influenciando comprometimento e produtividade. Na gastronomia, um clima organizacional positivo favorece a integração entre cozinha e salão, aumenta a motivação das equipes, melhora a qualidade do atendimento e proporciona uma experiência superior ao cliente.

CLOCHE: (FR) É uma tampa em formato de cúpula utilizada para cobrir pratos, mantendo a temperatura e preservando os aromas até o momento de servir. Seu conceito reside na elegância e na experiência sensorial, revelando o prato ao cliente de forma teatral e garantindo a qualidade da refeição. Seu nome significa "sino" em francês. Na gastronomia, é empregada principalmente em serviços formais para apresentar refeições de maneira elegante e sofisticada.

CLONORCHIS SINENSIS: É um parasita trematódeo (verme) hepático, também conhecido como verme do fígado chinês. A infecção,

chamada clonorquíase, ocorre pelo consumo de peixes de água doce crus ou mal cozidos, que contêm as larvas do parasita. Na gastronomia, o cozimento adequado do peixe é fundamental para prevenir a clonorquíase, especialmente em regiões onde o parasita é endêmico.

CLOROFILA: Pigmento natural verde fotossintético presente em plantas e algas, a clorofila exerce papel essencial na produção de energia e apresenta propriedades antioxidantes e desintoxicantes. Extraída por prensagem ou infusão de folhas, como espinafre e couve, é valorizada na gastronomia pela cor vibrante e pelos benefícios funcionais. Aplicada em óleos verdes, massas artesanais e sopas de folhas.

CLOS: (FR) É uma denominação encontrada em rótulos de vinhos que indica um vinhedo cercado por muros ou cercas, tradicionalmente de propriedade única, conferindo-lhe um *terroir* específico. Originário da Borgonha, França, onde a palavra "clos" significa "fechado", esse termo denota um vinho de alta qualidade com características distintivas do local. Refere-se à origem geográfica e à exclusividade da colheita, sem envolver técnica de preparo específica. Na gastronomia, indica vinhos com identidade própria, sabor complexo e textura refinada, valorizados em harmonizações sofisticadas.

CLOSTRIDIUM BOTULINUM: Bactéria anaeróbia esporulada, gram-positiva, produtora da toxina botulínica, pertencente ao gênero Clostridium. É o agente etiológico do botulismo, enfermidade grave que compromete o sistema nervoso por meio de neurotoxinas. Desenvolve-se em ambientes com baixa acidez, ausência de oxigênio e temperatura inadequada. Na gastronomia, seu controle é essencial em conservas, embutidos e alimentos enlatados, exigindo cocção, acidificação e boas práticas de conservação.

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS: É uma bactéria gram-positiva, anaeróbica, formadora de esporos, comumente encontrada no solo, em alimentos e no trato intestinal de humanos e animais. A intoxicação alimentar por C. perfringens ocorre quando grandes quantidades da bactéria são ingeridas em alimentos contaminados, geralmente carnes cozidas e mantidas em temperatura ambiente por longos períodos. Na gastronomia, o resfriamento rápido e o reaquecimento adequado dos alimentos são cruciais para prevenir a proliferação bacteriana e a produção de toxinas.

CLOTTED CREAM: É um creme de leite espesso, tradicional britânico, conhecido também como "Devon cream". Sua origem está nas regiões do sudoeste da Inglaterra, como Devon e Cornwall. A técnica de preparo envolve aquecer lentamente leite integral em um recipiente raso até que o creme coagule e forme uma camada densa na superfície. Na gastronomia, é um acompanhamento clássico para scones e geleias, especialmente no *afternoon tea*. O sabor é rico, lácteo e levemente adocicado, com uma textura extremamente cremosa e aveludada.

CLUB-SANDWICH: Sanduíche clássico de origem norte-americana, composto por três fatias de pão torrado intercaladas com camadas de frango ou peru, bacon, alface, tomate e maionese. Fornece proteínas, lipídios, vitaminas do complexo B e fibras vegetais. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor equilibrado entre salgado e fresco, com textura crocante e suculenta.

CO_2 - DIÓXIDO DE CARBONO: (Pani.) Gás carbônico utilizado como agente expansor na panificação e confeitaria, presente tanto em processos biológicos, como a fermentação com leveduras, quanto em reações químicas, como a combinação de bicarbonato de sódio com ácidos. Durante a fermentação, o CO_2 formado pelas leveduras provoca o crescimento da massa, criando bolhas que se expandem ainda mais no forno com o aquecimento. Na gastronomia, é valorizado por conferir leveza, volume e textura aerada às massas, sendo essencial para pães, bolos e outras preparações fermentadas.

COAGULAÇÃO: (Cul.) Processo físico-químico no qual as proteínas mudam do estado líquido para o sólido ou semissólido, geralmente sob a ação do calor, de ácidos ou de enzimas. Na culinária, esse fenômeno é fundamental para dar estrutura a alimentos como ovos e carnes e também para a rede de glúten em massas de pão.

COAGULADO: (Cul.) Refere-se ao estado em que uma substância líquida, especialmente rica em proteínas, se solidifica parcial ou totalmente devido à ação do calor, ácidos ou enzimas. Na gastronomia, o termo é comumente aplicado a ovos, sangue e laticínios, indicando a mudança de estado para uma textura firme ou gelatinosa.

COBERTURA: (Cul.) É uma camada aplicada sobre um prato ou sobremesa para adicionar sabor, textura e valor estético, aprimorando a experiência visual e gustativa. (Pani.) refere-se à camada aplicada sobre pães, bolos ou outros produtos de panificação

com o objetivo de agregar sabor, textura, aparência ou conservar o alimento. Pode ser doce, salgada, líquida ou sólida, incluindo glacês, sementes, farinhas, queijos ou caldas, influenciando diretamente a estética e a experiência sensorial do produto.

COCADA: Doce feito com coco ralado e açúcar, com origem na cultura afro-brasileira. Na culinária, prepara-se pelo cozimento dos ingredientes até caramelização, resultando em textura cremosa ou firme. Na gastronomia, é um exemplar da doçaria regional brasileira.

COCÇÃO: (Cul.) Processo de cozimento de alimentos por meio de calor, podendo ocorrer por condução, convecção ou radiação. Ato ou efeito de cozer; cozimento, cozedura. Técnica culinária que consiste na preparação de alimentos por meio da utilização de calor, com o intuito de viabilizar ou facilitar a ingestão. Os métodos de cocção (ou "cozimento") envolvem a aplicação de técnicas na etapa de preparo dos alimentos, durante a qual se utiliza uma fonte de calor para modificar características sensoriais (cor, sabor, aroma, textura) dos alimentos, frequentemente por meio de alterações químicas em sua composição.

COCÇÃO EM LÍQUIDO: (Cul.) Método de cocção por calor úmido em que o alimento é submerso em água ou caldo em ebulição. Originado de práticas culinárias antigas. A técnica envolve fervura constante até o alimento atingir o ponto desejado. Na gastronomia, é amplamente usado em caldos, massas e legumes.

COCÇÃO POR VAPOR: Técnica de cocção por calor úmido que utiliza o vapor gerado por água aquecida sem contato direto com o líquido. Com origem ancestral em várias culturas. O preparo consiste em posicionar o alimento sobre fonte de vapor quente. Na gastronomia, é valorizado pela leveza e preservação de nutrientes.

COCÇÃO SOB PRESSÃO: (Cul.) Método de cocção mista que utiliza vapor pressurizado em ambiente fechado para acelerar o cozimento. Tem origem na inovação tecnológica aplicada à cozinha. A técnica consiste em selar os ingredientes e cozinhar sob alta pressão. Na gastronomia, é eficaz para amaciar alimentos fibrosos em menos tempo.

CODEX ALIMENTARIUS (CAC): Conjunto de normas e diretrizes internacionais estabelecido em 1963 pela FAO e OMS, com o objetivo de garantir a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos. Suas diretrizes abrangem práticas de higiene, rotulagem, uso de aditivos,

controle de contaminantes e manipulação segura dos alimentos, promovendo a proteção da saúde pública e a equidade no comércio internacional de alimentos. O Codex serve como referência para legislações alimentares globais e é essencial para a padronização das normas sanitárias, sendo adotado por 188 países-membros. Tornou-se uma referência mundial para as empresas do setor alimentar que produzem, transformam, armazenam e/ou distribuem gêneros alimentícios, bem como para os organismos de controle e comércio de alimentos (FAO; OMS, 2018). A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) é a representante do Ministério da Saúde junto ao CAC.

COENTRO: Erva aromática amplamente utilizada como condimento, frequentemente confundida com a salsa devido à similaridade visual. *Coriandrum sativum*, pertencente à família Apiaceae. Originário da região do Mediterrâneo e do Oriente Médio, é utilizado desde a Antiguidade tanto na culinária quanto na medicina tradicional. Na gastronomia, suas folhas conferem frescor a pratos salgados, enquanto suas sementes secas possuem aroma cítrico e sabor terroso, sendo usadas em marinadas, curries e conservas.

COFFEE SHOP: (ou cafeteria) É um estabelecimento comercial especializado na venda e consumo de café, chá, e uma variedade de alimentos como doces, salgados e lanches. Sua origem remonta aos séculos XVI e XVII, com a popularização do café no Oriente Médio e, posteriormente, na Europa, tornando-se locais de encontro social e intelectual. Na gastronomia, representa um espaço de consumo rápido, socialização e experimentação de variações de café e preparações artesanais.

COGUMELO: Corpo de frutificação de fungos pertencentes ao reino Fungi, especialmente das divisões *Basidiomycota* e *Ascomycota*. Na culinária, é utilizado como ingrediente aromático e texturizante, podendo ser consumido fresco, seco ou em conserva. Apresenta sabor terroso e textura macia ou firme, conforme a espécie e o preparo. Rico em fibras, vitaminas do complexo B, minerais e compostos bioativos, é valorizado na gastronomia por sua versatilidade em risotos, molhos, salteados e guarnições. São exemplos comestíveis amplamente utilizado na gastronomia por seu sabor, textura e valor nutricional: Cogumelo do campo (*Agaricus campestres*), Champignon de Paris (*Agaricus bisporus*), Portobello (*Agaricus bisporus*), Shimeji (*Hypsizygus tessellatus*), Shiitake (*Lentinula*

edodes), Pleurotus (*Pleurotus ostreatus*), Enoki (*Flammulina velutipes*), Funghi Porcini (*Boletus edulis*), Cogumelo-ostra (*Pleurotus ostreatus*), Chanterelle (*Cantharellus cibarius*) e Morel (*Morchella spp.).* Na culinária, são utilizados em preparações que valorizam o umami e a sofisticação dos pratos.

COIFA INDUSTRIAL: A coifa industrial é um sistema de exaustão utilizado para remover vapores, fumaça e odores provenientes do preparo de alimentos em cozinhas profissionais. Na gastronomia, é essencial para garantir a qualidade do ambiente de trabalho, evitando acúmulo de gordura e proporcionando ventilação adequada, especialmente em cozinhas de grande porte.

COINTREAU: Licor francês do tipo *Triple Sec*, incolor e cristalino, criado em Angers em 1875 pelos irmãos Adolphe e Edouard-Jean Cointreau. A técnica de preparo envolve a destilação de cascas de laranjas doces e amargas, álcool, água e açúcar, resultando em um líquido de alta pureza. Na gastronomia, é um ingrediente versátil e fundamental em coquetéis clássicos como Margarita e Cosmopolitan, além de ser utilizado em sobremesas e molhos. O sabor é um equilíbrio entre o doce e o amargo das laranjas, com notas cítricas vibrantes e um toque aveludado, possuindo uma textura suave.

COLABORADOR: (Gest.) É um indivíduo que atua em parceria com a organização, contribuindo com conhecimento, habilidades e competências para o alcance de objetivos comuns, refletindo uma visão moderna de trabalho que valoriza proatividade, autonomia e participação ativa. Segundo Chiavenato (2014), a transição de "funcionário" para "colaborador" representa uma mudança na filosofia da gestão de pessoas, buscando parceiros que compartilhem responsabilidades, participem da inteligência do negócio e contribuam para inovação e crescimento. A alteração terminológica é vital para a gestão moderna, pois reforça a visão de que o colaborador é um agente de transformação com capital intelectual. A mudança incentiva um ambiente de trabalho mais horizontal, no qual a contribuição individual e a inteligência coletiva são valorizadas, promovendo uma cultura de maior autonomia, inovação e responsabilidade, agregando senso de pertencimento, motivação e proatividade, o que resulta em maior qualidade do serviço, otimização de processos e um ambiente de trabalho mais coeso e positivo. Na gastronomia, colaboradores são fundamentais

para o sucesso da equipe, com chefs, sous-chefs e garçons atuando como parceiros na criação, execução de pratos e na experiência do cliente, agregando valor além das funções tradicionais.

COLÁGENO: Proteína estrutural composta por aminoácidos como glicina, prolina e hidroxiprolina, o colágeno é encontrado principalmente em tecidos conjuntivos, como pele, ossos e cartilagens. Pode ser extraído de fontes animais, como ossos e peles, através de processos de cozimento longo ou hidrólise. Na gastronomia, é utilizado para conferir textura e viscosidade a caldos e gelatinas. Exemplos incluem o uso em caldos de ossos, gelatina caseira e preparações como o ragu de ossos.

COLARES: (PT) Região vinícola portuguesa localizada em Sintra, de produção limitada e tradicional, conhecida por vinhos singulares elaborados com castas autóctones como Ramisco e Malvasia de Colares. As vinhas são cultivadas em solos arenosos e não enxertadas, conferindo aos vinhos tintos e brancos alta mineralidade, taninos marcantes e perfil aromático complexo. Na gastronomia, seus vinhos acompanham pratos estruturados, especialmente carnes, caça e queijos curados.

COLBERT: (FR) Refere-se a um molho clássico da culinária francesa, geralmente à base de um demi-glace enriquecido com beurre de maître d'hôtel (manteiga com salsinha, limão e pimenta). Sua origem é francesa, embora a associação específica com uma figura histórica como Jean-Baptiste Colbert seja mais lendária do que comprovada. A técnica de preparo envolve a redução de um fundo de carne, a incorporação da manteiga temperada e, por vezes, um toque de vinho ou suco de limão. O molho Colbert é utilizado para acompanhar carnes grelhadas ou assadas, realçando o sabor com sua riqueza e notas cítricas.

COLCANNON: (UE) Prato tradicional irlandês feito com purê de batatas, couve ou repolho, manteiga e leite, rico em carboidratos, fibras, vitaminas C e K. A técnica consiste em cozinhar os vegetais até ficarem macios e incorporá-los ao purê cremoso. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor suave e textura cremosa com leve crocância vegetal.

COLESLAW: Salada de origem holandesa, popularizada nos Estados Unidos, composta por repolho cru fatiado finamente, cenoura e temperos, com molho à base de maionese ou vinagre. Fonte de fibras, vitamina C e antioxidantes. Na gastronomia, apresenta sabor

agridoce e textura crocante, sendo acompanhamento clássico em pratos grelhados ou sanduíches.

COLESTEROL: Lipídio esteroide produzido endogenamente no fígado e obtido por meio de alimentos de origem animal, essencial à síntese de hormônios, vitamina D e membranas celulares. É uma gordura fundamental para o organismo, presente na estrutura das células, na produção de hormônios e vitaminas, e na formação de ácidos biliares que auxiliam na digestão. Existem dois tipos principais de colesterol: o "bom" (HDL) e o "ruim" (LDL), sendo que o excesso de LDL pode levar ao acúmulo nas artérias, aumentando o risco de doenças cardiovasculares. A alteração dos níveis de colesterol está associada ao consumo excessivo de gorduras saturadas e gorduras trans, presentes em alimentos de origem animal, como carnes, ovos e derivados do leite, além de produtos ultraprocessados, como biscoitos, margarinas e salgadinhos. Na gastronomia, sua presença é considerada no planejamento de dietas equilibradas, especialmente em preparações com ovos, carnes e laticínios.

COLHER: Utensílio manual de origem milenar, utilizado desde as civilizações antigas para servir, preparar e consumir alimentos líquidos ou pastosos. Sua origem remonta à pré-história, com os primeiros exemplares feitos de materiais naturais como conchas e madeira. Na gastronomia, as colheres são ferramentas essenciais para a medição de ingredientes (colher de chá, colher de sopa), para o consumo de pratos diversos, e também como instrumento de preparo, permitindo o manuseio preciso e a mistura de elementos em receitas culinárias.

COLHER BAILARINA: É um utensílio de bar alongado, geralmente de aço inoxidável, com um cabo espiralado e, por vezes, um disco ou "muddler" em uma das extremidades. Sua origem está ligada à evolução da mixologia, sendo um instrumento essencial para bartenders.

COLHER DE SERVIR: A colher de servir é um utensílio utilizado para porcionar e distribuir alimentos em pratos e travessas. Na gastronomia, auxilia na montagem e apresentação dos pratos, garantindo um serviço eficiente e higiênico.

COLHER DE SORVETE: A colher de sorvete é um utensílio de metal com mecanismo de alavanca ou formato arredondado, utilizado para modelar porções de sorvete e outras preparações cremosas. Na

gastronomia, é essencial para a confeitaria e a apresentação estética de sobremesas.

COLHER MEDIDORA: O jogo de colheres medidoras é um conjunto de utensílios graduados para medir ingredientes secos e líquidos com precisão. Na gastronomia, é essencial para padronizar receitas e garantir a exatidão dos preparos.

COLHER PARISIENNE: Utensílio esférico utilizado para moldar frutas e legumes em pequenas esferas. Na gastronomia, é amplamente empregada na decoração e apresentação de pratos.

COLINA: É um nutriente essencial, solúvel em água, classificado como um composto orgânico semelhante às vitaminas do complexo B, importante para a integridade estrutural das membranas celulares e o metabolismo hepático. Embora o corpo consiga sintetizar pequenas quantidades, a maior parte deve ser obtida por meio da dieta. Na gastronomia, a colina é encontrada principalmente em alimentos de origem animal, como ovos, carne e peixe, sendo consumida em preparações ricas nesses ingredientes. Exemplos incluem: gema de ovo (rica em colina, utilizada em cremes e bolos), fígado de galinha (concentrado em colina, utilizado em patês e pratos refogados) e salmão (peixe com alta concentração de colina e ômega-3, ideal grelhado ou assado).

COLORAU: Também conhecido como colorífico ou pó de urucum, é um corante natural obtido a partir das sementes secas e moídas do urucum (*Bixa orellana*), uma planta nativa da América do Sul. Sua origem remonta ao uso indígena sul-americano como pigmento corporal e, posteriormente, como corante e tempero na culinária. Na gastronomia, é amplamente utilizado como corante e aromatizante em preparações salgadas, como arroz, carnes e ensopados.

COLORÍFICO: Refere-se a substâncias utilizadas para conferir cor aos alimentos, podendo ser naturais, extraídos de fontes vegetais como o urucum, ou artificiais, produzidos por processos químicos, como a Tartrazina e o Amarelo de Quinoleína. Na gastronomia, são aplicados para realçar a aparência dos pratos, respeitando normas de segurança alimentar.

COMAL: Utensílio de cozinha tradicional mexicano, geralmente feito de ferro fundido, plano e usado para grelhar ou torrar alimentos, especialmente tortilhas. A técnica de preparo consiste em aquecer o comal até temperatura adequada para assar tortilhas de forma

uniforme e obter textura flexível com leve dourado. Na gastronomia, é fundamental para a produção autêntica de pratos mexicanos como tacos e quesadillas.

COMANDO DA AÇÃO: (Gest.) Trata-se da função administrativa voltada à direção, liderança e motivação de uma equipe, transformando planos em resultados concretos por meio da coordenação eficaz das tarefas. Na visão de Drucker (2012), o comando da ação se realiza por meio da gestão por objetivos (MBO), em que os gestores definem metas claras e mensuráveis, garantindo que todos compreendam suas responsabilidades e tenham autonomia para atingir os resultados. Na gastronomia, manifesta-se na atuação do chef, que lidera e motiva a equipe da cozinha, coordena estações, mantém padrões de qualidade e assegura que cada prato seja preparado de forma precisa e sincronizada.

COMENSAL: Indivíduo que frequenta um local e nele se alimenta regularmente, podendo também ser cliente ou convidado, referir-se àquele que compartilha uma refeição com outras pessoas. O termo está diretamente relacionado à comensalidade, que é o ato social de compartilhar alimentos e refeições, fortalecendo vínculos e interações entre os participantes. Derivado do latim mensa (mesa), o conceito de comensalidade não se limita ao que é consumido, mas também à maneira como a refeição é compartilhada, refletindo aspectos culturais e sociais.

COMFORT FOOD: Refere-se a alimentos que evocam nostalgia, bem-estar e conforto emocional. É um conceito gastronômico associado à memória afetiva, à infância ou a tradições familiares e culturais. Também conhecida como comida afetiva, caracteriza-se por preparações simples, caseiras e reconfortantes, que proporcionam uma sensação de segurança emocional, familiaridade e prazer. Esses pratos transcendem a nutrição física, atuando como gatilhos para memórias e emoções positivas, influenciando o humor e oferecendo alívio em momentos de estresse.

COMIDA, CULTURA, CIDADANIA E PATRIMÔNIO: É o campo da gastronomia que explora a interconexão entre os hábitos alimentares, as identidades culturais e o patrimônio social de uma comunidade. Seu objetivo é compreender como as práticas alimentares refletem valores culturais, históricos e sociais, contribuindo para a formação da cidadania e para a preservação do patrimônio alimentar. A área busca valorizar a diversidade

gastronômica e promover o reconhecimento da alimentação como um elemento essencial na construção da memória e da identidade coletiva.

COMIDA, CULTURA E TENDÊNCIAS: Campo da gastronomia que analisa como as práticas alimentares estão interligadas com as dinâmicas culturais e as mudanças sociais ao longo do tempo. Seu objetivo é compreender como as tendências alimentares emergem e influenciam as preferências, os comportamentos e os valores culturais das sociedades. A área também investiga a relação entre inovação gastronômica, globalização e tradições locais, destacando como as tendências alimentares moldam a cultura e o consumo contemporâneo.

COMIDA HONESTA: (Honest food) É um conceito culinário que valoriza a qualidade dos ingredientes, a transparência e a sustentabilidade. Trata-se de uma abordagem que prioriza alimentos frescos, naturais e provenientes, geralmente, de pequenos produtores, oferecendo uma relação de confiança entre produtor e consumidor. A comida honesta é uma culinária testada e aprovada por gerações, caracterizada pela simplicidade e autenticidade, sendo compartilhada e vendida a preços justos. Além disso, envolve a escolha consciente de ingredientes, a forma de produção e o modo como os alimentos são apresentados, muitas vezes sem rótulos ou embalagens excessivas, para garantir a transparência e a valorização do que realmente importa. A ideia é que o consumidor saiba exatamente o que está consumindo, promovendo uma relação de confiança entre o produtor e o consumidor.

COMIDA NATURAL: É aquela composta por alimentos in natura ou minimamente processados, sem aditivos químicos, conservantes ou ingredientes artificiais. Esse tipo de alimentação valoriza produtos frescos, como frutas, legumes e sementes, que são frequentemente associados à cozinha sustentável. Além de preservar os sabores originais dos alimentos, a comida natural é rica em nutrientes essenciais, como vitaminas, fibras e minerais, contribuindo para uma alimentação equilibrada. Outra característica importante é a ausência de componentes nocivos em excesso, como açúcar, sal e gorduras adicionadas, promovendo benefícios à saúde e ao bem-estar.

COMIDA TÍPICA: É um elemento gastronômico característico de uma determinada região, elaborado com ingredientes locais e técnicas tradicionais de preparo. Sua produção e consumo refletem a

identidade cultural, preservando influências históricas e moldando os hábitos sociais e os costumes de uma comunidade. (Ler: Cozinha típica)

COMIDA TÍPICA BRASILEIRA: Expressão da diversidade cultural do país, resultante da fusão de influências indígenas, africanas, europeias e asiáticas, com ingredientes regionais e sabores únicos. Rica e diversificada, utilizando ingredientes exóticos e refletindo a combinação de culturas e costumes históricos, com pratos típicos distintos em cada estado do país. Não há um único prato típico nacional, mas uma rica variedade de receitas regionais, caracterizadas pelo uso de ingredientes locais e técnicas tradicionais de preparo. Com uma culinária marcada por aromas e sabores intensos, destacam-se pratos emblemáticos como a feijoada, o acarajé, o pato no tucupi, o arroz com pequi e o churrasco gaúcho, cada um representando a identidade gastronômica de diferentes regiões brasileiras.

COMIDA TÍPICA BRASILIENSE: FILÉ DE TILÁPIA, GASTRONOMIA - DISTRITO FEDERAL (DF). Ele pode ser preparado assado, empanado e frito, mas sempre temperado com bastante limão e sal, e é servido com vinagrete e arroz com gergelim torrado. Graças a uma enorme produção de Tilápia em criadouro da espécie, fazendo com que seja uma das preferidas e também das mais consumidas pela população local. Por sua vez, o filé de tilápia também acabou se transformando em uma comida típica de Brasília, embora tenha origens diferentes. Brasília, a capital do Brasil, foi construída pelas mãos de trabalhadores de todos os cantos do país. O Distrito Federal carrega, portanto, uma mistura de tradições e sabores diversificados. Filé de Tilápia - A culinária do Distrito Federal é algo ainda um pouco incerto, muito jovem para formar sua tipicidade gastronômica.

COMIDA TÍPICA ACREANA: BAIXARIA, GASTRONOMIA - ACRE (AC). É prato tipicamente acreano, tem uma receita bem simples: farinha de milho (fubá ou cuscuz, como é conhecido em algumas regiões do país), carne moída, cheiro-verde e ovo frito. É consumida após a vida noturna "baladas" ou servido no café da manhã nos mercados populares em todo o Estado do Acre. Ele é extremamente calórico, e garante uma refeição mais do que reforçada. Este prato surgiu nos seringais, ganhou os mercados da cidade, e hoje é servido nos buffets mais refinados.

COMIDA TÍPICA ALAGOANA: CAMARÃO ALAGOANO, GASTRONOMIA - ALAGOAS (AL). A receita do 'Camarão Alagoano – Bar das Ostras' foi

o primeiro bem registrado em Alagoas por meio da resolução do Conselho Estadual de Cultura de 09 de abril de 2013. Colocar no liquidificador o tomate, a cebola, o pimentão, o coentro, vinagre e extrato de tomate – Em seguida, colocar o molho liquidificado numa panela, leve ao fogo, acrescentando o azeite, limão, deixe cozinhar por 10 minutos, sem reduzir o volume. Mexendo sempre - Coloque a metade da manteiga, os camarões, continue mexendo, acrescente o restante da manteiga, deixando ferver por 10 minutos em fogo baixo. Porém, o sururu ao coco é a principal comida típica do estado de Alagoas, de acordo com os próprios alagoanos. Entretanto, o sururu no capote é um prato ainda mais tradicional e que também leva o famoso molusco.

COMIDA TÍPICA AMAPAENSE: PESCADA DE GURIJUBA, GASTRONOMIA - AMAPÁ (AP). No caso da gurijuba, embora esse peixe possa ser encontrado em quase qualquer rio da região, a receita da pescada está firmada no Amapá. É um peixe saboroso de cor parda acinzentada, com cabeça grande e achatada, pode ser feito com manteiga, farinha de mandioca, alho e leite de coco. Na culinária amapaense apresenta uma variação de cerca de 73 pratos diferentes, dos mais simples aos mais sofisticados. Ele pode ser encontrado de diversas maneiras para comercialização, entre algumas como Filé de gurijuba, Gurijuba defumada, Gurijuba salgada, e até Hambúrguer de Gurijuba.

COMIDA TÍPICA AMAZONENSE: PIRARUCU DE CASACA, GASTRONOMIA AMAZONAS (AM). Apelidado de “gigante amazônico”, o Pirarucu é um dos maiores peixes de água doce do planeta e um dos símbolos da culinária do Norte. Sua carne é limpa, sem espinhas, suave, tenra e muito palatável até para quem não está muito habituado a comer frutos do mar. A receita de Pirarucu de Casaca é muito consumida no Amazonas e é servida em camadas: o peixe desfiado, a farofa de mandioca, a banana-da-terra frita, o refogado de vegetais. Na cidade de Porto Velho AM - Tacacá LEI Nº 2.455. L E I: Art. 1º. Fica reconhecido como Patrimônio Cultural do Município de Porto Velho o Tacacá. Art. 2º. Fica instituído, no Município de Porto Velho, o “Dia Municipal do Tacacá”, a ser comemorado anualmente no dia 18 de setembro.

COMIDA TÍPICA BAIANA: ACARAJÉ, GASTRONOMIA - BAHIA (BA). É um prato tradicional de rua. Feito por baianas caracterizadas, a receita consiste em um bolinho de feijão-fradinho, frito no azeite de dendê e recheado com vatapá (muito comum também no Norte), camarão seco e vinagrete. O prato encanta locais e turistas que provam a

iguaria. A presença africana é nítida na alimentação da Bahia: vatapá, sarapatel, caruru, acarajé, abará, bobó de camarão, xinxim de galinha, moqueca de peixe, sendo o azeite de dendê o que diferencia e perfuma os alimentos.

COMIDA TÍPICA CEARENSE: SARAPATEL, GASTRONOMIA - CEARÁ (CE). É uma designação comum de diversas iguarias preparadas com vísceras de porco, cabrito ou borrego. No caso do sarapatel, a carne é servida em forma de guisado. De origem portuguesa, o sarapatel foi adaptado ao gosto brasileiro e faz sucesso no Nordeste, sendo uma das comidas típicas mais tradicionais do Ceará. Durante o cozimento acrescenta-se hortelã e uma ou duas grandes pimentas-decheiro, inteiras. Serve-se o prato acompanhado de farinha ou de arroz. No Ceará, normalmente não se coloca tripa e a hortelã é substituída pela folha de louro.

COMIDA TÍPICA CAPIXABA: MOQUECA CAPIXABA, GASTRONOMIA - ESPÍRITO SANTO (ES). É o prato mais conhecido da culinária do Espírito Santo. O nome "moqueca" designa um estilo de preparar o alimento que consiste no cozimento sem água, apenas com os vegetais e frutos do mar e, ao contrário da moqueca baiana, a capixaba não recebe azeite de dendê e nem leite de coco. O Espírito Santo é conhecido por suas lindas praias, atrativos naturais e variações de relevo (praia e serra). A tradição pesqueira e a herança da cultura indígena e negra influenciaram profundamente a culinária capixaba. A moqueca capixaba ganhou data em sua homenagem, 30 de setembro. O Dia da Moqueca Capixaba foi instituído por lei pela Prefeitura de Vitória em 2012, e nele se comemora também o aniversário do jornalista Cacau Monjardim, que cunhou a frase "moqueca só capixaba, o resto é peixada". Tornando-se a expressão popular “moqueca é a capixaba, o resto é peixada” traduz o sentimento dos capixabas pelo prato mais típico do estado. Foi declarada patrimônio imaterial do Estado do Espírito Santo pela Lei Estadual 10.463/2015.

COMIDA TÍPICA GOIANA: GALINHADA COM PEQUI, GASTRONOMIA - GOIÁS (GO). "Arroz e pequi" Cozido junto com o arroz comum, o fruto faz o prato ficar com uma cor amarela e um sabor agridoce bem característico. Em Goiás, ele é utilizado em diversas receitas. Uma das mais conhecidas é o arroz com pequi. De coloração amarelada e gosto bastante específico, ele empresta aos grãos um sabor completamente diferente. O pequi é um fruto nativo da região de cerrado e possui um sabor muito marcante, sendo consumido com

diversos acompanhamentos. A gastronomia presente no centro-oeste é provinda do interior e dos índios nativos, bem como das suas características demográficas.

COMIDA TÍPICA MARANHENSE - ARROZ DE CUXÁ, GASTRONOMIA - MARANHÃO (MA). É preparado misturando-se o arroz com a folha da vinagreira cozida, além do camarão seco. Seu preparo tem que ser feito na medida certa, pois a folha em excesso deixa o prato muito amargo. O cuxá é uma mistura feita a partir da vinagreira, também conhecida como caruru-azedo, uma hortaliça de sabor azedo trazida pelos africanos. Também vai camarão seco, gergelim e outros temperos, que são incorporados ao arroz para dar origem a uma das comidas mais tradicionais do Maranhão. Tradicionalmente servido como acompanhamento para frutos-do-mar, peixes fritos. A vinagreira é a folha da planta hibiscus sabdariffa. É a mesma que origina as flores utilizadas no chá de hibisco, bem popular devido as suas grandes propriedades nutricionais e medicinais.

COMIDA TÍPICA MATO-GROSSENSE: MOJICA DE PINTADO, GASTRONOMIA - MATO GROSSO (MT). O prato é feito a partir do filé do peixe (parte sem espinhos), que são cortados em cubos e temperados com alho, sal e limão. Depois de 30 minutos no tempero, aqueça uma panela com azeite e em seguida adicione os pedaços de peixes até refogar, após adicione água e mandioca cortada também em cubinhos, e deixe cozinhando por 15 minutos, depois coloque cebolinha e coentro, e um arroz branco e farofa de banana para acompanhar. A palavra mojica é de origem indígena e significa o que vem do rio com mandioca. O Peixe que é um dos símbolos do estado origina a um dos principais pratos culinários. A culinária cuiabana proporciona prazerosas experiências gastronômicas. Suas raízes estão nas cozinhas indígenas, portuguesa, espanhola e africana, com incorporação de ingredientes da flora e da fauna nativas.

COMIDA TÍPICA SUL-MATO-GROSSENSE: CALDO DE PIRANHA, GASTRONOMIA - MATO GROSSO DO SUL (MS). Feito um pirão de piranha e coado, tomando-se o líquido. Costuma-se tomar o caldo de piranha bem apimentados. O caldo pode ser engrossado com farinha de mandioca. O prato é bom para o frio, inclusive, é considerado afrodisíaco. A gastronomia pantaneira possui um cardápio que sofreu influência de outros países sul-americanos. Destacamos os peixes Pacu, Pintado e o Dourado que podem ser fritos, cozidos ou assados além do caldo de piranha.

COMIDA TÍPICA MINEIRA: FEIJÃO TROPEIRO, GASTRONOMIA - MINAS GERAIS (MG). Nem só de pão-de-queijo vive Minas Gerais. O prato está associado ao movimento de tropeirismo, a qual faz alusão à atividade comercial que surgiu a partir do século XVII que visava a integração principalmente de povoados das regiões Sudeste e Centro-Oeste do Brasil. O feijão tropeiro se trata de uma mistura de feijão, bacon, farinha de mandioca, ovos, alho e cebola. Este alimento era responsável por alimentar muitos tropeiros que passavam por Minas Gerais cuidando de gados por longas distâncias, e foi isso que deu nome e origem ao prato.

COMIDA TÍPICA PARAENSE: PATO NO TUCUPI, GASTRONOMIA - PARÁ (PA). O Pato no Tucupi é um prato típico do Pará, mas que também pode ser considerado uma das principais receitas de todo o Norte. Além da carne de pato, esta receita leva ingredientes como o jambu, que é uma erva típica da região, e o tucupi, um ingrediente extraído da mandioca-brava. De origem indígena, o tacacá é uma sopa com tapioca, camarão seco, pimenta e tucupi, nome de um molho preparado com mandioca e jambu, que acompanha o pato ou o peixe. O "tucupi" Trata-se de um líquido amarelo, extraído da raiz de mandioca brava, e que precisa ser fervido por horas para deixar de ser venenoso.

COMIDA TÍPICA PARAIBANA: TAPIOCA OU BEIJU, GASTRONOMIA - PARAÍBA (PB). De origem indígena, a tapioca é um prato típico de toda a região nordeste do Brasil. Seu nome, na língua tupi, significa “pão de casa”. À base de mandioca, é um quitute barato e fácil de fazer. Na Paraíba, os recheios mais comuns do beiju, como também é chamada, são a manteiga e o queijo coalho. De forma geral, em toda a Paraíba, são muito presentes a tapioca – sobretudo a básica, de coco ou manteiga -, e receitas com base no milho, como cuscuz, canjica, mungunzá e pamonha, muito típicas durante o período junino.

COMIDA TÍPICA PARANAENSE: CARNE DE ONÇA, GASTRONOMIA - PARANÁ (PR). O prato é feito com carne bovina crua, sobre uma broa escura, com cheiro verde, cebola picada, condimentos e azeite. É uma iguaria que comemora mais de 50 anos de sucesso nos botecos da capital paranaense. Em 2016, ganhou o título de patrimônio cultural, reforçando sua forte relação com a identidade e memória de Curitiba. Porém, o barreado é uma das comidas típicas da região surgiu em Morretes, município da região litorânea do Paraná, preparado na panela de barro, o prato leva.br carne bovina cozida por horas com vários temperos até desmanchar e, depois disso, é

adicionada a farinha de mandioca, pode ser servido com arroz e banana da terra.

COMIDA TÍPICA PERNAMBUCANA: BUCHADA, GASTRONOMIA - PERNAMBUCO (PE). Com origem na cozinha sertaneja, a buchada é um dos pratos mais famosos de Pernambuco. É preparada com o bucho (estômago) de bode ou carneiro, recheado com um picadinho do sangue coagulado, tripas e fígado, refogados com hortelã, limão, alho, cebola e temperos. É tradicionalmente servida com mandioca e farofa. Por ser uma receita muito única, não agrada a todos, mas é cheia de sabores incríveis que representam muito bem a culinária nordestina.

COMIDA TÍPICA PIAUIENSE: ATOLADO DE BODE, GASTRONOMIA - (PIAUÍ (PI). Numa panela grande refogue a carne mexendo de vez em quando, tendo o cuidado de não deixar pegar no fundo da panela. Coloque em uma panela junto com os tomates, as cebolas, pimentão, coentro, óleo, colorífico, vinagre, cominho e o molho de tomate. Depois de bem refogada adicione água quente até cozinhar. Após a carne cozida, adicione a macaxeira cozida e deixe ferver até engrossar o caldo. Sendo possível, faça isto em fogo de lenha e em panela de barro. O bode também compreende bem a gastronomia do Piauí. Na culinária, a carne de bode é servida assada, mas principalmente cozida, cujo preparo é com leite coco. E tem até festa para homenagear esse animal.

COMIDA TÍPICA CARIOCA: FEIJOADA CARIOCA, GASTRONOMIA - RIO DE JANEIRO (RJ). Típico prato brasileiro, incorporado por toda sociedade; agrada multidões. A feijoada completa é saborosa e nutritiva. A receita leva partes de porco (focinho, pé, toucinho, joelho e etc.) e feijão preto. Para acompanhar, a farofa e o arroz branco. "Feijoada Carioca" em Patrimônio Cultural Imaterial do Estado do Rio de Janeiro LEI Nº 1862/2012.

COMIDA TÍPICA POTIGUAR: GINGA COM TAPIOCA, GASTRONOMIA - RIO GRANDE DO NORTE (RN). Consiste em um Peixe que é envolvido em fubá e depois frito com o Óleo de Dendê bem quente e servido com Tapioca, uma iguaria regional feita de goma de mandioca. Em 19 de dezembro de 2018 foi aprovado na Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte um projeto de Lei Ordinária 6.617/17, conferindo à ginga com tapioca o título de Patrimônio Cultural do Rio Grande do Norte. Ela, que já era Patrimônio Imaterial da capital desde 2016, agora figura oficialmente como parte da cultura e da história também do estado.

COMIDA TÍPICA GAÚCHA: CHURRASCO, GASTRONOMIA - RIO GRANDE DO SUL (RS). O churrasco é o ato de assar uma carne sob fogo ou brasa, com apenas sal grosso no seu preparo, essa sendo auxiliada por elementos normalmente de metal. Porém, o tradicional é feito em fogo de chão e espeto de pau. Alguns tipos de cortes têm suas particularidades: COSTELA – É a carne do tradicional churrasco gaúcho. VAZIO – É a ponta sem osso da costela. A origem do prato é incerta, mas sabe-se que, nos meados do século XVII, havia muito gado na região do Rio Grande do Sul, bem como abundância de casas de charque das quais os tropeiros se alimentavam regularmente. O estado foi a maior área de criação bovina do Brasil, o gado faz parte da vida dos gaúchos desde sempre, se tornando o prato mais tradicional da região. No Rio Grande do Sul, nada é mais tradicional do que o churrasco e um bom arroz de carreteiro. O chimarrão, feito com erva-mate, tomado em cuia é uma marca registrada do gaúcho.

COMIDA TÍPICA RONDONIENSE: CALDEIRADA DE TUCUNARÉ, GASTRONOMIA - RONDÔNIA (RO). O tucunaré, peixe típico da bacia amazônica, é muito apreciado pelos nativos de Rondônia. Costuma fisgar o paladar na primeira garfada. Sua carne tem coloração alaranjada e alto teor de gordura, o que a deixa muito tenra, ideal para a caldeirada. A receita leva o peixe em postas, batata, ovo cozido, pimentão, tomate, alho, cebola, azeite de oliva, cheiro-verde e sal.

COMIDA TÍPICA RORAIMENSE: PAÇOCA COM BANANA, GASTRONOMIA - RORAIMA (RR). A receita de paçoca com banana leva farinha, banana, carne seca ou charque batidos no pilão tradicional, com a força dos braços. O prato é tão famoso em Roraima que ele é o mais consumido nos Festejos. Entretanto a origem do prato, que é o principal produto do turismo gastronômico de Roraima, é incerta. Alguns estudiosos dizem que tudo começou com os tropeiros e outros que se originou nas tribos indígenas.

COMIDA TÍPICA CATARINENSE: EISBEIN JOELHO DE PORCO (ALEMÃ), GASTRONOMIA - SANTA CATARINA (SC). Tradicional é cozinhar o joelho dianteiro do porco por aproximadamente cinco horas, com especiarias, tais como pimenta da jamaica, louro, cominho, entre outros. Acompanhado de chucrute e batatas cozidas com bacon, o tamanho do prato impressiona e requer muito apetite.

COMIDA TÍPICA PAULISTAS: VIRADO À PAULISTA, GASTRONOMIA - SÃO PAULO (SP). Tombado pelo Condephaat, conselho de patrimônio estadual, que reconheceu sua significância histórica e cultural. Feijão, farinha de milho, carneseca, arroz, bisteca, torresmo, couve, ovo

frito, banana empanada e linguiça são os ingredientes básicos da receita tombada pelo órgão. Lei Nº 57.439.

COMIDA TÍPICA SERGIPANA: CARANGUEJO SERGI, GASTRONOMIA - SERGIPE (SE). A receita leva cebola, tomate, pimentão (verde, vermelho e amarelo), pimenta-do-reino, cheiro-verde, e para dar um gostinho e cor singulares, colorau. O caranguejo pode enganar em o quanto de carne possui. Ele pode ser grande e ter pouca carne ou o contrário. Mas nesse prato o que importa são os temperos, que sempre devem ser primados em altas porções! Para saborear o caranguejo é preciso quebrar o casco com o martelo e procurar pela tenra carne. Não é um prato para comer bem, é um petisco, para comer sem pressa.

COMIDA TÍPICA TOCANTINENSE: CHAMBARI E PAÇOCA DE CARNE SECA, GASTRONOMIA - TOCANTINS (TO). Cozido, preparado com osso buco de boi, refogado em temperos. É servido com pirão, feito com o caldo fervendo e farinha de mandioca. Chambaril ou ossobuco? Qualquer um dos dois. A diferença está na origem da palavra e na forma como a receita é oferecida. Ossobuco é termo italiano para "buraco no osso". No Tocantins, na região Norte do Brasil, que o tal corte bovino ostenta o título de Patrimônio Cultural e Gastronômico do Estado, Lei nº 3.253 que declara patrimônio cultural e gastronômico do Estado.

COMINHO: Semente aromática da planta *Cuminum cyminum*, originária da região do Mediterrâneo e do Oriente Médio, rica em vitaminas do complexo B, ferro e antioxidantes. Utilizado na forma de sementes inteiras ou moídas, é adicionado a pratos para conferir sabor terroso, quente e levemente amargo, com textura crocante quando inteiro. Na gastronomia, é amplamente empregado em temperos, marinadas, ensopados e preparações tradicionais de diversas cozinhas globais.

COMMIS: (Cozinheiro Júnior / Assistente) O termo francês commis refere-se a um profissional em início de carreira na cozinha. Atua em uma estação específica, reportando-se diretamente ao chef de partie, sendo responsável pela organização e manutenção das ferramentas da estação. Pode ser um chef recém-formado ou ainda em treinamento, adquirindo experiência sobre a operação do setor. Geralmente iniciam como Commis 3 (nível básico) e podem subir para Commis 2 e Commis 1 antes de se tornarem chefs. Na hotelaria e em eventos, o commis também desempenha a função de auxiliar de garçom, auxiliando na recepção e acomodação dos clientes,

transportando bandejas, limpando mesas e organizando áreas de serviço, sempre devidamente uniformizado.

COMMIS CHEF (CHEFE JÚNIOR): Profissional em fase de aprendizado que atua como auxiliar de cozinha, colaborando diretamente com os chefs de partie. Sua função inclui a execução de tarefas básicas e o aprendizado sobre o funcionamento de cada setor da cozinha, sempre sob a supervisão de um chef de partie.

COMMODITIES: (Gest.) Trata-se de matérias-primas ou produtos básicos, como grãos, minérios e petróleo, padronizados e negociados em larga escala, cujo preço é definido globalmente, independentemente do produtor. Na perspectiva de Kotler e Keller (2012), o desafio das empresas é evitar que seus produtos se tornem commodities, utilizando estratégias de diferenciação que agreguem valor percebido e permitam posicionamento único junto ao consumidor. Na gastronomia, ingredientes como trigo, açúcar e sal são considerados commodities; já produtos diferenciados, como cafés de origem única ou com processamento especial, permitem aos restaurantes fugir da competição baseada apenas em preço, agregando valor e exclusividade ao menu.

COMMUNARD: Cozinheiro responsável pela preparação das refeições destinadas à equipe do estabelecimento, incluindo a brigada de cozinha. Essa função pode ser rotativa e ocorre durante cada turno de trabalho. As refeições preparadas para a equipe costumam utilizar ingredientes diferenciados, com o objetivo de otimizar custos sem comprometer a qualidade da alimentação fornecida. Na gastronomia, assegura nutrição e logística interna das equipes.

COMPETÊNCIA: (Gest.) É o conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes (CHA) que permite a realização eficaz de tarefas e o alcance de objetivos, combinando saber, saber fazer e querer fazer para gerar desempenho superior. Conforme Chiavenato (2009), a competência é fundamental na gestão de pessoas, sendo base para seleção, treinamento e avaliação de desempenho, refletindo o capital intelectual da organização e sua capacidade de competir no mercado. Na gastronomia, a competência de chefs e equipe abrange conhecimento técnico, criatividade, proatividade e habilidade para trabalhar sob pressão, garantindo qualidade, eficiência e excelência no serviço, impactando diretamente o sucesso do restaurante.

COMPETÊNCIA INDIVIDUAL: (Gest.) Conjunto de conhecimentos, habilidades, atitudes e características pessoais que permitem ao

indivíduo executar tarefas e funções de forma eficaz. Representam o potencial aplicado ao desempenho profissional, sendo determinantes para a realização de metas organizacionais. De acordo com Robbins (2020), as competências individuais são centrais no comportamento organizacional, pois influenciam diretamente a motivação, a satisfação e a produtividade. Na gastronomia, destacam-se competências técnicas (técnicas de cocção, mise en place), criativas (inovação na elaboração de pratos) e comportamentais (liderança, resiliência e comunicação), que juntas definem a excelência e a diferenciação do profissional.

COMPETÊNCIA ORGANIZACIONAL: (Gest.) É a capacidade coletiva de uma empresa de combinar recursos, processos e conhecimentos para alcançar desempenho superior e sustentável, destacando-se frente aos concorrentes. Conforme Porter (2005), a vantagem competitiva decorre da integração e otimização das atividades de valor, como logística, operações e marketing, formando uma cadeia de valor difícil de ser imitada. Na gastronomia, a competência organizacional de um restaurante se evidencia na gestão integrada de todos os aspectos da operação, incluindo logística de suprimentos, coordenação da equipe de cozinha, excelência no atendimento e manutenção da reputação do estabelecimento.

COMPETÊNCIA PROFISSIONAL: (Gest.) A competência profissional é a combinação de conhecimentos, habilidades e atitudes que permitem ao indivíduo executar funções de forma eficaz, gerar valor e inovar no ambiente de trabalho. Na visão de Drucker (2012), competência é definida pela capacidade de aplicar conhecimentos e habilidades para atingir resultados, transformando o que se sabe em ações que contribuem significativamente para o sucesso da organização. Na gastronomia, a competência profissional de chefs e equipe envolve domínio técnico, gestão da cozinha, controle dos processos, criatividade, proatividade e resiliência, garantindo excelência no serviço e na operação do restaurante.

COMPETITIVIDADE: (Gest.) É a capacidade de uma organização de se destacar e obter sucesso em seu mercado, superando concorrentes por meio de diferenciação ou liderança de custo, refletindo a geração de valor para clientes e stakeholders. De acordo com Robbins (2020), a competitividade depende diretamente da gestão eficaz do capital humano, sendo o comportamento, o conhecimento e o comprometimento da equipe fatores que proporcionam vantagem

difícil de ser replicada. Na gastronomia, manifesta-se na qualidade dos ingredientes, na originalidade do menu, na excelência do serviço e na atmosfera do restaurante, permitindo que um estabelecimento se diferencie e conquiste fidelidade de clientes.

COMPOSIÇÃO DA FARINHA DE TRIGO: (Pani.) Constituída majoritariamente por carboidratos (65–75%), sobretudo amido, que fornece energia e estrutura às massas, e por proteínas (6–18%), destacando-se glutenina e gliadina, que formam o glúten ao contato com a água. No trigo, as proteínas se dividem em solúveis, como albuminas e globulinas, e de reserva, como gliadina e glutenina; quando hidratadas e submetidas ao trabalho mecânico da amassadura, estas se entrelaçam formando uma rede proteica fibrosa responsável pela elasticidade, retenção de gases e estrutura da massa, determinante para a qualidade dos produtos panificados. Contém ainda 13–14% de umidade, lipídios em menos de 2% que contribuem para maciez e sabor, minerais (menos de 1%) relacionados ao grau de extração, fibras, vitaminas do complexo B e enzimas como amilase e protease, essenciais à fermentação e ao desenvolvimento da massa.

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS: Refere-se à análise dos componentes químicos presentes nos alimentos, que incluem macronutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos), micronutrientes (vitaminas e minerais), compostos bioativos e outros constituintes menores, como fibras e água. A compreensão dessa composição é essencial para avaliar o valor nutricional dos alimentos, suas propriedades funcionais e a interação com o organismo humano. Esse estudo auxilia no desenvolvimento de dietas equilibradas, na formulação de novos produtos alimentícios e no controle da qualidade dos alimentos.

COMPOSTOS DE QUATERNÁRIO DE AMÔNIA (QACS): Os compostos de quaternário de amônia (QACs) são agentes desinfetantes catiônicos amplamente utilizados na indústria alimentícia por sua eficácia contra bactérias, fungos e alguns vírus, embora não atuem sobre esporos. São inodoros, não corrosivos, estáveis em diferentes temperaturas e faixas de pH, com melhor desempenho em ambientes alcalinos e aquecidos. Apresentam baixa toxicidade e não deixam resíduos perceptíveis. Na gastronomia, são aplicados na sanitização de superfícies, utensílios e equipamentos, assegurando padrões de higiene e segurança alimentar.

COMPOTA: É uma conserva de frutas ou vegetais, cozidos em açúcar ou xarope, que se caracteriza por ter uma textura mais espessa e pedaços de fruta visíveis, diferentemente da geleia que é mais líquida. A compota pode ser feita com diversos tipos de frutas, como pêssegos, maçãs, figos, morangos, além de legumes como cenoura e tomate.

COMTÉ CHEESE: Queijo semiduro francês, produzido na região de Franche-Comté a partir de leite cru de vacas de raças montanhesas, com Denominação de Origem Controlada (AOC) desde 1958. Rico em cálcio, fósforo e vitaminas A e B12, é maturado por no mínimo 4 meses, adquirindo sabor complexo, levemente adocicado e textura firme. Na gastronomia, é amplamente utilizado em tábuas de queijos, gratinados e fondues.

COMUNICAÇÃO: (Gest.) A comunicação é o processo pelo qual informações e significados são transmitidos e compreendidos entre indivíduos, sendo essencial para coordenar atividades, motivar equipes e alcançar objetivos organizacionais. Segundo Robbins (2002), a comunicação constitui o principal meio de coordenação das atividades de uma organização, destacando que sua eficácia depende tanto da clareza da mensagem quanto da interpretação correta pelo receptor. Na gastronomia, manifesta-se na transmissão precisa de pedidos entre salão e cozinha, na orientação do chef à equipe e na interação com clientes, garantindo eficiência operacional e qualidade na experiência do consumidor.

COMUNICAÇÃO EM GASTRONOMIA: (Gast.) É o campo que estuda as práticas e estratégias de comunicação aplicadas ao setor gastronômico, englobando desde a divulgação de produtos e serviços até a construção de marcas e a interação com consumidores. Seu objetivo é analisar como a informação sobre alimentos, tendências e experiências gastronômicas é transmitida por meio de diversos canais, como mídia, publicidade, redes sociais e eventos. A comunicação eficaz nesse campo visa promover a imagem de estabelecimentos, fortalecer a identidade culinária e engajar o público de maneira estratégica e inovadora. No ambiente interno das cozinhas profissionais, a comunicação é igualmente fundamental. A clareza entre chefs, sous-chefs, cozinheiros, auxiliares e garçons garantem eficiência e sincronia nas operações. Como a preparação de pratos envolve diversas etapas, informações como tempo de cozimento, alterações de pedidos ou substituição de ingredientes

precisam ser transmitidas de forma direta, técnica e tipológica, utilizando termos específicos e palavras-chave que orientem a equipe. Falhas nesse processo podem resultar em pratos incorretos, falta de insumos ou entregas equivocadas. Para evitar esses problemas, é necessário estabelecer canais de diálogo eficientes, que possibilitem a troca rápida de informações e a confirmação de detalhes operacionais. Além disso, o uso contínuo de feedback construtivo favorece a identificação de melhorias, o reconhecimento de boas práticas e a realização de ajustes ágeis, fortalecendo a integração e o desempenho coletivo.

COMUNICAÇÃO EXTERNA: (Gest.) Refere-se ao processo de troca de informações entre a organização e seu ambiente externo, incluindo clientes, fornecedores, investidores e o público em geral, sendo essencial para construir a marca, gerenciar a reputação e sustentar o sucesso no mercado. Segundo Drucker (2012), a comunicação externa é fundamental para criar e reter clientes, pois permite que a proposta de valor da empresa seja corretamente percebida e compreendida pelo público. Na gastronomia, manifesta-se na elaboração de menus atraentes, divulgação de promoções, presença em mídias sociais e gestão de crises, impactando diretamente a reputação e a fidelização dos clientes.

COMUNICAÇÃO INTERNA: (Gest.) Refere-se ao fluxo estruturado de informações e mensagens dentro de uma organização, garantindo alinhamento de objetivos, integração cultural e engajamento dos colaboradores. Segundo Robbins (2020), a comunicação é um processo central do comportamento organizacional, responsável por funções como controle, motivação e expressão emocional, influenciando diretamente o desempenho coletivo e a eficácia da gestão. Na gastronomia, a comunicação interna é indispensável para a coordenação entre cozinha e salão, assegurando precisão nos pedidos, consistência no preparo dos pratos e qualidade no atendimento ao cliente.

CONCASSÉ: (FR) Técnica culinária francesa que consiste em cortar ingredientes de forma grosseira e rústica, geralmente vegetais ou frutas, como tomates. O termo deriva do francês concasser, que significa “esmagar”, “moer” ou “cortar grosseiramente”. O corte concassé é tradicionalmente aplicado ao tomate. Ler Corte Concassé

CONCEITO: Em termos acadêmicos, o conceito representa uma abstração intelectual que delimita e organiza um fenômeno ou ideia,

fornecendo uma definição concisa de sua essência e atributos distintivos. Na gastronomia, o conceito abrange a ideia central que guia a criação de um prato, menu ou estabelecimento, influenciando a seleção de ingredientes, técnicas culinárias, apresentação e a experiência sensorial global oferecida.

CONCHA: A concha é um utensílio de cabo longo e base funda, utilizado para servir líquidos como sopas, caldos e molhos. Na gastronomia, é indispensável na distribuição precisa de porções em pratos individuais ou recipientes maiores.

CONCHIGLIE: Massa alimentícia de sêmola de trigo duro em formato de concha, originária da Itália, tradicionalmente das regiões centro-sul. Fonte de carboidratos complexos, fibras e pequenas quantidades de proteínas vegetais, deve ser cozida em água fervente até atingir textura al dente. Apresenta sabor neutro e textura firme, ideal para reter molhos densos, recheios e preparações assadas. Na gastronomia, é amplamente empregada em pratos recheados ou gratinados.

CONCIERGE: Profissional responsável pelo atendimento personalizado, oferecendo suporte em diversas necessidades dos clientes, hóspedes ou residentes. A palavra, de origem francesa, significa "porteiro" ou "guardião das chaves". Na área da gastronomia, o concierge é o profissional que atende clientes em restaurantes e bares, proporcionando orientações e serviços sob medida para atender às preferências individuais, garantindo uma experiência exclusiva e satisfatória.

CONDIMENTAR: Temperar, ou dar sabor a um alimento, utilizando condimentos como pimenta, caril, cominho, entre outros.

CONDIMENTOS: São substâncias naturais ou preparadas, utilizadas para realçar, modificar ou intensificar o sabor e o aroma dos alimentos. Podem ser de origem vegetal ou mineral, englobando ervas, especiarias, sais temperados, misturas aromáticas e molhos diversos. São ingredientes que conferem sabores diferenciados ou complementares às preparações, podendo apresentar-se em forma líquida, pastosa ou em pó. Incluem molhos e temperos que acentuam características gustativas como acidez, doçura, salinidade, pungência e picância. Na gastronomia, são aplicados durante ou após o preparo, sendo fundamentais para compor o perfil sensorial, equilibrar sabores e enriquecer a experiência gustativa.

CONFEITARIA: É a área da gastronomia dedicada à produção e elaboração de doces, sobremesas e produtos de panificação fina, como bolos, tortas, pães doces e chocolates. Seu objetivo é criar itens alimentícios que combinem sabor, textura e estética, utilizando técnicas específicas de preparação e decoração. A confeitaria envolve o domínio de processos como o uso de massas, fermentação, temperagem de chocolate e decoração artística, sendo fundamental para a criação de experiências sensoriais e visuais refinadas na gastronomia.

CONFEITEIRO: Profissional da gastronomia especializado na preparação e decoração de doces, como bolos, tortas, pudins, biscoitos, entre outros, geralmente subordinado ao Chef Pâtissier em restaurantes. É responsável por criar e elaborar receitas de sobremesas, salgados, canapés, sorvetes, caldas, cupcakes, recheios e coberturas. Seus produtos podem ser preparados em escala industrial, comercial ou caseira, e além de garantir o sabor, o confeiteiro deve focar também na estética e apresentação de seus preparos.

CONFISEUR: Profissional especializado na confecção de doces e confeitos, como balas, bombons, trufas, esculturas de chocolate e petit-fours. Este artesão habilidoso trabalha principalmente com açúcar, criando tanto doces elaborados quanto estruturas decorativas, destacando-se pela precisão e criatividade nas suas produções.

CONFIRE: (FR) Conservar ou confeitar. Técnica multifuncional que envolve conservar frutas em açúcar, cozinhar carnes na própria gordura ou preservar alimentos em óleo, vinagre ou álcool. De tradição francesa. Na gastronomia, amplia durabilidade e intensifica sabores.

CONFIT: (FR) É uma técnica ancestral de cocção e conservação, originária da França, mas com raízes em civilizações como a egípcia, grega e romana. Consiste em cozinhar lentamente um alimento, tipicamente carne (como pato) ou vegetais, imerso em sua própria gordura ou em outra gordura (azeite, óleo) em baixa temperatura (90°C a 100°C). O objetivo inicial era a preservação antes da refrigeração. O sabor resultante é profundo e concentrado, e a textura, extremamente macia e suculenta. (Cul.) Na gastronomia, o confit é valorizado por conferir um sabor e uma textura únicos aos alimentos, sendo utilizado em pratos clássicos e contemporâneos.

CONFITADO: (Cul.) Refere-se a alimentos cozidos lentamente em gordura, geralmente em baixa temperatura, para preservar e intensificar seu sabor. O termo também pode descrever frutas cristalizadas em calda de açúcar.

CONFLITO EXTERNO: (Gest.) É a divergência ou atrito que uma organização enfrenta com partes fora de suas fronteiras, como concorrentes, fornecedores, clientes ou órgãos reguladores. De acordo com Porter (1986), o conflito externo é uma força central da estratégia competitiva, evidenciada pelas cinco forças que moldam a dinâmica da indústria. Na gastronomia, manifesta-se na competição com outros restaurantes, pressão sobre preços de insumos, reclamações de clientes ou exigências regulatórias; a gestão adequada desses conflitos é essencial para a rentabilidade e a manutenção da reputação do estabelecimento.

CONFLITO INTERNO: (Gest.) É uma tensão que ocorre dentro de um indivíduo, grupo ou departamento, resultante de percepções, objetivos ou valores incompatíveis. Pode ser intrapessoal, intergrupal ou interdepartamental, geralmente originando-se de pressões, ambiguidades de papéis ou competição por recursos. De acordo com Goleman (1996), o conflito interno está ligado à inteligência emocional, e a falta de autoconsciência e autogestão pode gerar tensões que prejudicam o desempenho. Na gastronomia, ele surge em ambientes de alta pressão, como disputas entre chefs ou divergências sobre prioridades entre cozinha e salão; a gestão eficaz dessas situações garante coesão, qualidade e harmonia no trabalho.

CONFLITO ORGANIZACIONAL: (Gest.) O conflito organizacional é o processo de oposição e divergência que surge quando indivíduos, grupos ou departamentos percebem que seus objetivos, interesses ou valores são incompatíveis. Pode ser funcional, estimulando a mudança, ou disfuncional, prejudicando o desempenho. De acordo com Robbins (2002), o conflito é inevitável e, quando funcional, pode impulsionar criatividade e inovação, enquanto o disfuncional exige gestão para não comprometer coesão e produtividade. Na gastronomia, ele pode ocorrer entre o chef da cozinha e o gerente do salão, por exemplo; se gerenciado construtivamente, resulta em melhorias nos processos, mas, se negligenciado, prejudica a equipe e a experiência do cliente.

CONGELADO: Refere-se a um produto alimentício submetido a temperaturas iguais a 0 °C ou inferiores a −18 °C, visando à

solidificação da água em seu interior e à preservação de suas características microbiológicas e físico-químicas. Essa técnica de conservação, que teve um avanço significativo com a invenção do congelamento rápido no século XX, retarda a proliferação de microrganismos e a atividade enzimática. Na gastronomia, o congelamento é amplamente empregado para preservar a qualidade nutricional e sensorial dos alimentos por longos períodos, permitindo o armazenamento de ingredientes sazonais e a otimização de processos em cozinhas profissionais e domésticas.

CONGLOMERADO ALIMENTÍCIO: É uma corporação que reúne diversas marcas, redes ou empresas do setor de alimentos e gastronomia, abrangendo desde restaurantes e franquias até indústrias de alimentos e bebidas. Sua estrutura permite diversificação de mercado, otimização de recursos e expansão global, garantindo competitividade e inovação no setor. Na gastronomia, esses conglomerados podem operar diferentes segmentos, como fast food, alta gastronomia e produção industrial de alimentos. Seu objetivo é maximizar eficiência, padronizar processos e fortalecer a presença no mercado alimentício.

CONHAQUE: (FR) Destilado nobre obtido da dupla destilação de vinhos brancos, originário da região de Cognac, na França, por volta do século XVII, sendo elaborado por Chevallier de la Croix-Marrons. Seu nome original, *Cognac*, é uma referência à vila de mesmo nome, onde a bebida já era tradicionalmente produzida e envelhecida em barris de carvalho. Rico em compostos fenólicos, não possui valor significativo em vitaminas ou nutrientes. Apresenta sabor complexo, aroma amadeirado e textura aveludada. Na gastronomia, é utilizado em molhos, flambagens e sobremesas refinadas.

CONHECIMENTO: (Gest.) Define-se como o capital intelectual. É a interpretação, compreensão e aplicação de informações por indivíduos ou organizações, combinando dados com experiência, contexto, intuição e julgamento. Diferencia-se de simples dados ou informações, pois envolve significado, aprendizado e capacidade de tomar decisões estratégicas ou criar valor. É considerado um ativo essencial, especialmente na economia da informação, onde a vantagem competitiva depende da capacidade de transformar informações em oportunidades e inovação. Na perspectiva de Drucker (1993), vive-se na Era da Informação, em que o recurso mais importante deixa de ser apenas o capital financeiro para se tornar o

conhecimento, cuja correta aplicação permite transformar dados disponíveis em oportunidades de produtos ou serviços antes que os concorrentes o façam. Conforme aponta Robbins (2020), o conhecimento distingue-se em explícito, formal e codificado, e tácito, pessoal e baseado na experiência, sendo sua gestão essencial para a capacidade de aprendizado e inovação organizacional. Na gastronomia, manifesta-se nas receitas padronizadas, manuais e fichas técnicas (conhecimento explícito) e na experiência prática do chef, como o ponto ideal de cocção e a combinação intuitiva de sabores (conhecimento tácito), elementos que garantem qualidade e diferenciação nos pratos servidos.

CONQUILHA: Molusco bivalve (*Donax trunculus*) marinho da família *Donacidae*, nativo de zonas costeiras arenosas da Europa e do Norte da África, rico em proteínas, ferro, zinco e vitaminas do complexo B. Pode ser preparado grelhado, ao vapor ou em caldeiradas, apresentando sabor delicado e salino, com textura firme e suculenta. Na gastronomia, é valorizado em pratos tradicionais portugueses e mediterrâneos.

CONSELHO FEDERAL DE GASTRONOMIA - CFG: Proposta de órgão regulamentador da profissão de gastrônomo, ainda em fase de discussão e tramitação em projetos de lei no Brasil. Atualmente, não existe um Conselho Federal de Gastronomia estabelecido. O objetivo principal é criar um sistema de conselhos, federal e regionais, para normatizar e fiscalizar o exercício da profissão de gastrônomo. A regulamentação visa preservar e promover a gastronomia brasileira, além de garantir a qualidade e a segurança dos serviços oferecidos. Há também o PL 1020/2022, que busca regulamentar as profissões de cozinheiro e gastrônomo.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRIÇÃO - CFN: Nutricionistas. Autarquia federal criada pela Lei nº 6.583/1978, responsável pela normatização, orientação, fiscalização e disciplina do exercício profissional dos nutricionistas no Brasil. Originado para garantir a ética e qualidade dos serviços em nutrição, atua também na promoção da segurança alimentar e políticas públicas. Na gastronomia, influencia práticas relacionadas à alimentação saudável e ao desenvolvimento nutricional de cardápios.

CONSERVADOR DE FRITURAS: Equipamento projetado para manter alimentos fritos aquecidos, crocantes e secos, evitando a absorção excessiva de óleo. Funciona por meio de calor controlado e

ventilação adequada, preservando a textura e o sabor dos alimentos. Na gastronomia, é essencial para buffets e fast-foods, garantindo qualidade até o momento do consumo.

CONSERVANTE: É uma substância (natural ou artificial) adicionada a alimentos, cosméticos, fármacos, etc., com o objetivo de prolongar a vida útil e impedir a deterioração causada por microrganismos ou reações químicas.

CONSISTÊNCIA: (Cul.) É a característica física de um alimento ou preparação que se refere à sua textura, densidade e uniformidade. Na gastronomia, indica o grau de espessura ou firmeza necessário para que um molho, purê ou líquido apresente estabilidade, seja homogêneo, sem grumos, e adequado ao tipo de prato servido.

CONSOMMÉ: (FR) Sopa clara e refinada da culinária francesa, preparada a partir de caldo de carne, frango ou peixe, que, depois de pronto, é clarificado até se tornar límpido e dourado. Durante o processo, utiliza-se clara de ovo, legumes e temperos para remover impurezas; após a clarificação, não se deve levantar novamente fervura nem acrescentar sal. Na gastronomia, é apreciado por sua sofisticação, aroma delicado e capacidade de servir como entrada elegante em refeições formais.

CONSULTORIA EM ALIMENTOS E BEBIDAS: (Gast.) É o serviço especializado que visa oferecer orientação e soluções estratégicas para empresas do setor gastronômico, como restaurantes, bares e hotéis. Seu objetivo é aprimorar a gestão de produtos, processos, cardápios e serviços, visando a eficiência operacional, a inovação e a satisfação do cliente. A consultoria abrange áreas como desenvolvimento de produtos, otimização de processos, treinamento de equipe e estratégias de marketing, contribuindo para o sucesso e a competitividade do negócio no mercado.

CONSUMIDOR: (Gest.) É a pessoa ou entidade que utiliza ou consome o produto ou serviço, sendo o destinatário final e distinto do cliente, que realiza a compra; o foco no consumidor é essencial para inovar e desenvolver produtos que atendam às suas necessidades e desejos. Segundo Chiavenato (2014), o consumidor integra o ambiente externo da organização, e a satisfação de suas necessidades é vital para o desempenho e a sobrevivência do negócio a longo prazo. Na gastronomia, essa distinção se evidencia em um almoço de negócios, em que a empresa é a cliente que contrata o serviço e o convidado é o consumidor que usufrui da experiência; o sucesso depende da

capacidade do restaurante de atender às expectativas do consumidor, garantindo a fidelização do cliente corporativo.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA: É a transferência não intencional de microrganismos, substâncias químicas ou agentes físicos de um lugar para outro, colocando em risco a saúde. Essa transferência pode ocorrer através de mãos, utensílios, superfícies, ou até mesmo pelo ar, especialmente em ambientes onde a higiene é fundamental.

CONTAMINANTES ALIMENTARES: São agentes de origem física, química ou biológica que se encontram de forma indesejada nos alimentos, podendo comprometer sua inocuidade, qualidade e aptidão para o consumo humano. Esses contaminantes podem ser introduzidos em qualquer etapa da cadeia produtiva, desde o cultivo até o consumo final. Seu efeito principal é a potencial geração de riscos à saúde, como infecções, intoxicações ou reações adversas, além de prejuízos sensoriais e comerciais. O conceito abrange desde microrganismos patogênicos e resíduos tóxicos até corpos estranhos visíveis. Classificados em três categorias principais: físicos, como fragmentos de vidro, metal, plástico ou pedras; químicos, incluindo agrotóxicos, metais pesados, aditivos em excesso e resíduos de substâncias de limpeza; e microbiológicos, que englobam bactérias patogênicas, como Salmonella e Escherichia coli “Salmonella ssp - E. coli”, vírus, fungos e parasitas. Na gastronomia, seu controle é essencial para garantir a segurança alimentar, a conformidade legal e a excelência nos padrões de qualidade.

CONTI, À LA: (FR) Denominação culinária francesa que se refere a pratos preparados ou guarnecidos com lentilhas. A técnica de preparo tipicamente envolve o cozimento das lentilhas até ficarem macias, muitas vezes com vegetais aromáticos e/ou bacon, em um caldo. Na gastronomia, essa expressão indica uma preparação rústica e nutritiva, servindo como acompanhamento para carnes ou aves.

CONTISER: (FR) Inserir ingredientes. Introduzir alimentos como trufas sob a pele de carnes ou peixes, sem perfurá-los totalmente. Técnica refinada francesa. Na gastronomia, é valorizada pela estética e aroma das peças nobres.

CONTRAFILÉ: (Cul.) Corte bovino nobre, proveniente da região lombar do animal, situado entre o filé-mignon e a alcatra, reconhecido por sua maciez, suculência e capa de gordura que acentua o sabor durante o preparo. Rico em proteínas, ferro e

vitaminas do complexo B. Na gastronomia, é amplamente utilizado em grelhados, assados e bifes de alto padrão.

CONTRATO: (Gest.) Refere-se a um acordo formal e legal entre duas ou mais partes, estabelecendo direitos, deveres e obrigações mútuas, com o objetivo de regular relações comerciais, trabalhistas ou de prestação de serviços. Segundo Chiavenato (2014), contratos representam instrumentos essenciais para organizar relações organizacionais, garantindo segurança jurídica, previsibilidade nas transações e clareza sobre responsabilidades, sendo fundamentais para o funcionamento eficiente das empresas. Na gastronomia, contratos podem envolver fornecedores de insumos, prestadores de serviços terceirizados, franquias ou parcerias, assegurando fornecimento regular, cumprimento de normas e proteção legal em eventuais conflitos.

CONTRATO DE ADMISSÃO: (Gest.) Documento formal que estabelece os termos e condições da relação de trabalho entre empregador e empregado, conforme a legislação vigente. De acordo com a Consolidação das Leis do Trabalho (BRASIL, 2017), o contrato de trabalho é um acordo tácito ou expresso que define a subordinação do empregado ao empregador, regulamentando direitos e deveres de ambas as partes. Na prática, formaliza a contratação, detalhando jornada, salário, cargo e outras especificidades, servindo como base legal para o vínculo empregatício. Na gastronomia, aplica-se à entrada de novos chefs, cozinheiros e garçons, garantindo que escalas de trabalho, remuneração e regras do estabelecimento estejam claras e legalmente documentadas.

CONTRATO DE EXPERIÊNCIA: (Gest.) Acordo firmado entre empregado e empregador com prazo determinado para avaliação da aptidão do colaborador. Conforme BRASIL (2017), o contrato pode ter duração máxima de 90 dias, durante os quais são verificados desempenho e adaptação. No contexto operacional, permite ao empregador avaliar habilidades e compatibilidade do trabalhador. Na gastronomia, é usado para chefs, cozinheiros e atendentes, garantindo avaliação antes da efetivação do contrato permanente.

CONTRATO PSICOLÓGICO: (Gest.) Refere-se ao conjunto de expectativas implícitas e não formalizadas entre empregado e empregador, envolvendo percepções sobre promessas, obrigações e recompensas que influenciam diretamente a relação e a satisfação no trabalho. Segundo Robbins (2020), o contrato psicológico é a crença

de que existe uma troca de obrigações recíprocas, e sua violação pode causar desmotivação, enquanto seu cumprimento fortalece o comprometimento e a lealdade do colaborador. Na gastronomia, manifesta-se em restaurantes quando chefs ou gestores geram expectativas implícitas sobre aprendizado, crescimento ou reconhecimento, cujo descumprimento pode levar a desmotivação, alta rotatividade e impacto na qualidade do serviço.

CONTROLE DE FERMENTAÇÃO: (Pani.) Refere-se à prática de regular a atividade do fermento na massa, tendo em vista que o sal, conhecido por sua ação bactericida, pode inibir a fermentação, pois o fermento é constituído por fungos sensíveis à sua presença. É recomendado evitar o contato direto do sal com o fermento quando sua quantidade excede 2,5% em relação à farinha, para não comprometer o crescimento e a qualidade da massa. Na gastronomia, o controle de fermentação é valorizado por assegurar textura, volume, sabor e uniformidade nos produtos assados.

CONTROLE DE FLUXO: (Gest.) O controle de fluxo consiste em técnicas e mecanismos que organizam a sequência e o ritmo das operações em um processo ou sistema, buscando eficiência e sincronização. Robbins (2020) ressalta que a forma como as tarefas são estruturadas impacta diretamente a produtividade, pois fluxos claros reduzem incertezas e permitem maior foco e desempenho da equipe. Na gastronomia, o controle de fluxo se aplica à cozinha, onde os pedidos seguem uma sequência lógica desde a entrada até a entrega, garantindo que os pratos cheguem frescos, na ordem correta e sem atrasos.

CONTROLE DE FLUXO DE CAIXA: (Gest.) O controle de fluxo de caixa envolve o acompanhamento sistemático das entradas e saídas de recursos financeiros de uma organização, garantindo liquidez, planejamento e capacidade de investimento. Drucker (2012) destaca que o fluxo de caixa é um indicador crucial da saúde financeira, refletindo a capacidade da empresa de se manter, honrar compromissos e gerar valor. Na gastronomia, esse controle é aplicado no gerenciamento diário das vendas e despesas de um restaurante, permitindo planejar compras, salários e investimentos, assegurando a sustentabilidade e evitando crises de liquidez.

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS - CIP: É uma estratégia específica voltada para o manejo de pragas como roedores, insetos e outros organismos que comprometem a higiene e a segurança dos

alimentos. Na gastronomia, o CIP combina ações preventivas, monitoramento contínuo e uso racional de agentes químicos, visando minimizar contaminações, preservar a qualidade dos produtos e reduzir impactos ambientais e riscos à saúde pública de forma eficaz e sustentável.

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS: Refere-se a uma estratégia ampla e sistemática que visa prevenir e controlar a presença de organismos indesejáveis, como roedores, insetos e vetores de doenças (mosquitos, carrapatos, entre outros), por meio de ações integradas de monitoramento, prevenção e intervenção. Sua aplicação abrange áreas como saúde pública, saneamento e proteção ambiental. Na gastronomia, busca-se manter as instalações alimentícias livres de pragas, garantindo a segurança dos alimentos e a higiene dos ambientes, com práticas como vedação, eliminação de focos e uso racional de pesticidas.

CONTROLE OPERACIONAL: (Gest.) Processo gerencial que monitora e avalia as atividades diárias de uma organização, garantindo que planos e objetivos sejam alcançados com eficiência e eficácia. Envolve medição de desempenho, identificação de desvios e aplicação de ações corretivas para manter processos alinhados com padrões de qualidade e metas estabelecidas. Conceito segundo Chiavenato (2014), uma das funções essenciais da administração, consiste na verificação para assegurar que o desempenho real está alinhado com o planejado. É fundamental para a correção de desvios e para a melhoria contínua dos processos organizacionais. Na Gastronomia: aplicado na gestão diária de restaurantes, incluindo verificação de estoque de insumos, supervisão do tempo de preparo, padronização das receitas, controle de temperatura e gestão da equipe de cozinha e salão. Garante consistência na qualidade, eficiência operacional e rentabilidade do negócio

COOBAÇÃO: É uma técnica de destilação fracionada que consiste em retornar o destilado de volta ao recipiente original com a substância a ser destilada, para que o processo de vaporização e condensação ocorra repetidamente. Sua origem remonta às antigas práticas alquímicas e farmacêuticas. Na gastronomia, embora não seja uma técnica culinária direta para preparo de alimentos, pode ser aplicada na produção de óleos essenciais, hidrolatos ou extratos aromáticos de plantas para uso em bebidas e pratos. O objetivo é intensificar a

concentração de compostos voláteis, resultando em maior pureza e potência aromática.

COOK & CHILL: é um processo culinário que combina cocção e resfriamento rápido para preservar a qualidade e segurança dos alimentos. Após o cozimento, os alimentos são rapidamente resfriados a temperaturas seguras, inibindo o crescimento de microrganismos e prolongando sua vida útil. Na gastronomia, esse método é amplamente utilizado em cozinhas industriais, catering e refeitórios, garantindo eficiência operacional, redução de desperdícios e manutenção das características sensoriais dos alimentos até o momento do consumo.

COOKIE: É um biscoito pequeno e doce, geralmente redondo e plano, com textura que varia de crocante a macia e mastigável, frequentemente contendo pedaços de chocolate, nozes ou frutas secas. Sua origem remonta aos biscoitos holandeses, com o termo "*koekje*" (pequeno bolo) sendo popularizado nos Estados Unidos. A técnica de preparo envolve a mistura de farinha, açúcar, gordura (manteiga), ovos e agentes de crescimento, assados no forno. Na gastronomia, é uma confeitaria versátil, popular globalmente como lanche, sobremesa ou acompanhamento de café.

COOKTOP DE INDUÇÃO: Equipamento de cocção que utiliza campos eletromagnéticos para aquecer panelas específicas sem a necessidade de chama aberta. Na gastronomia, é valorizado por sua eficiência energética, segurança e controle preciso da temperatura, sendo amplamente utilizado em cozinhas profissionais e na gastronomia de precisão.

COPA: **1.** Espaço de apoio à cozinha, destinado à preparação e distribuição de bebidas e refeições leves, como cafés, lanches e chás. Caracteriza-se por ser o ambiente onde são realizadas as montagens de pratos e bandejas, além da organização de utensílios e mesas para o serviço. Desempenha função essencial no fluxo operacional dos serviços de alimentação. **2.** Copa: Embutido curado de origem italiana, tradicionalmente produzido a partir do lombo suíno, temperado com sal e especiarias e maturado por semanas, conhecido em italiano como *Capocollo* ou Coppa. Possui sabor intenso, aroma marcante e textura firme. Na gastronomia, é consumido em tábuas de charcutaria, sanduíches ou como ingrediente de pratos refinados.

COPIOBA: Farinha artesanal de mandioca produzida no Vale do Copioba, no Recôncavo Baiano, desde o século XIX, caracterizada

por sua coloração amarelada, textura crocante e leve sabor tostado. Rica em carboidratos e isenta de glúten, é obtida pela torrefação lenta da massa de mandioca. Na gastronomia, é valorizada em farofas, pirões e pratos típicos da culinária nordestina.

COPEIRO (OU LANCHEIRO): Profissional responsável pelo preparo, distribuição e recolhimento de refeições em hotéis, padarias e lanchonetes. Suas funções incluem o manuseio de bandejas e carrinhos para servir alimentos, além da organização e higienização de louças e talheres, garantindo a adequada logística do serviço.

COPO LONGO: (long drink) Copo alto e estreito, utilizado para servir bebidas, permitindo a adição de gelo em maior quantidade.

COQ AU VIN: Prato clássico da culinária francesa composto por frango cozido lentamente em vinho tinto com vegetais, ervas aromáticas, cogumelos e bacon, às vezes, conhaque. Originário da região da Borgonha. Com ascendência em lendas remetentes ao Império Romano advindas de um prato rústico. Rico em proteínas, ferro e vitaminas do complexo B, apresenta sabor intenso, textura macia e aroma robusto. Na gastronomia, é símbolo da cozinha camponesa refinada e da técnica de cocção lenta com marinada prévia.

COQUETEL: Bebida elaborada pela mistura equilibrada de líquidos alcoólicos e não alcoólicos, como destilados, sucos, xaropes e frutas, com origem na tradição anglo-americana do século XIX, (em inglês, "*cocktail*"). O conceito fundamental na gastronomia e na mixologia é criar um equilíbrio de sabores, aromas e texturas, oferecendo uma experiência sensorial única. As técnicas de preparo variam entre mexer, agitar, macerar e coar, resultando em uma ampla gama de sabores (doce, ácido, amargo, umami) e texturas (líquida, cremosa, efervescente), embora seu valor nutricional seja usualmente baixo, focado no prazer sensorial.

COQUETEL DE CAMARÃO: Entrada clássica da culinária internacional composta por camarões cozidos e resfriados servidos com molho à base de maionese, ketchup, limão e condimentos, originária do Reino Unido e popularizada nos Estados Unidos no século XX. Rico em proteínas, zinco, selênio e vitamina B12, apresenta sabor suave, levemente ácido e textura firme. Na gastronomia, é valorizado pela elegância, frescor e equilíbrio entre marisco e molho cremoso.

COQUETELARIA: É a arte e ciência da criação, preparação e serviço de coquetéis, abrangendo o estudo de bebidas, ingredientes, técnicas e

equipamentos. Sua origem está ligada à evolução dos bares e da cultura do consumo de bebidas mistas, consolidando-se a partir do século XIX. O conceito primordial é a busca pela harmonização de sabores, aromas e texturas para proporcionar uma experiência sensorial sofisticada. As técnicas de preparo são variadas, incluindo agitação, mistura, maceração e flamejamento. Na gastronomia, representa uma vertente especializada que contribui para a experiência do paladar, focando em sabores complexos e diversas texturas, mas com baixo valor nutricional intrínseco.

COQUETELEIRA: Utensílio de inox essencial na coquetelaria, utilizado para misturar bebidas que requerem agitação vigorosa, envolve técnicas, sabores, aromas e cores.

COQUILLAGE: (FR) Termo francês que designa moluscos com conchas, como mexilhões, vieiras e ostras, geralmente provenientes de águas salgadas, e não cultivados, colhidos ou recolhidos nas zonas costeiras por meio da coleta manual.

COQUILLE SAINT-JACQUES: É um prato clássico da culinária francesa, consistindo em vieiras salteadas gratinadas em seu próprio molho cremoso (geralmente à base de vinho branco, manteiga e queijo), servido na concha da vieira. Sua origem remonta à Idade Média, associada ao Caminho de Santiago de Compostela. Rico em proteínas, ômega-3, fósforo e vitaminas B12 e D. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor delicado, adocicado e untuoso, textura macia e apresentação refinada.

COR: Característica visual resultante da interação da luz com os pigmentos dos alimentos, influenciando diretamente na percepção de frescor, sabor e qualidade. Na gastronomia, é um atributo sensorial essencial que impacta a atratividade e aceitação das preparações.

CORANTE: Substância natural ou sintética utilizada para conferir ou intensificar a coloração de alimentos, sem alterar seu sabor ou valor nutricional. Atua na aparência e atratividade visual do produto final. Na gastronomia, é aplicado em preparações doces, salgadas e industriais para padronização e apelo estético.

CORANTE ALIMENTÍCIO: são substâncias utilizadas para modificar, intensificar ou restaurar a cor de alimentos. Na gastronomia, desempenham um papel crucial na apresentação visual dos pratos, tornando-os mais atraentes e apetitosos. Os corantes podem ser

classificados como naturais, derivados de fontes como plantas e minerais, ou artificiais, sintetizados quimicamente.

CORANTE ARTIFICIAL: Substância sintética desenvolvida por meio de processos químicos industriais, utilizada para alterar, intensificar ou padronizar a cor dos alimentos, sem ter valor nutritivo. Na gastronomia, é empregado principalmente por sua estabilidade, intensidade e baixo custo, embora seu uso demande regulamentação devido a possíveis efeitos adversos à saúde.

CORANTE INORGÂNICO: Substância colorante de origem mineral, obtida a partir de sais metálicos ou óxidos, utilizada para conferir ou intensificar a cor dos alimentos, sem ter valor nutritivo. Na gastronomia, seu uso é limitado e rigorosamente regulamentado, sendo mais comum em aplicações industriais e decorativas específicas.

CORANTE NATURAL: Conferem ou ressaltam a cor dos alimentos. São substâncias pigmentadas extraídas de fontes naturais, como plantas, frutas, vegetais, minerais e, em alguns casos, de origem animal, derivadas de elementos in natura, como urucum, espinafre, cúrcuma, beterraba e clorofila. Na gastronomia, esses corantes são empregados para conferir, intensificar ou restaurar a cor de alimentos e bebidas, valorizando a estética e o apelo saudável das preparações.

CORANTE ORGÂNICO NATURAL: Substância pigmentada extraída de fontes biológicas e sustentáveis, como plantas, frutas, raízes ou sementes, sem o uso de aditivos químicos sintéticos. Na gastronomia, é utilizado para conferir cor aos alimentos de forma segura, promovendo apelo visual e saudabilidade às preparações.

CORAR: Na gastronomia, refere-se à ação de dourar a superfície de um alimento através de calor, como fritura ou assado. O objetivo é criar uma crosta caramelizada ou crocante, desenvolvendo novos sabores e aromas (reação de Maillard) e uma textura mais agradável. É uma técnica de preparo fundamental que sela os sucos internos e confere uma apresentação visual apetitosa ao prato.

CORDÃO: 1. Na gastronomia, fio de molho disposto ao redor ou por cima de preparações alimentícias. 2. Envolver, amarrar ou atar preparações culinárias.

CORDER: (FR) Ficar elástico. Estado em que uma massa ou purê adquire elasticidade excessiva devido ao trabalho excessivo. Termo técnico da panificação. Na gastronomia, indica erro de manipulação.

CORDON BLEU: É um prato clássico da culinária europeia, consistindo em um escalope de carne (tradicionalmente vitela ou frango) recheado com queijo e presunto, empanado e frito até dourar ou assado. É fonte de proteínas, cálcio e lipídeos, apresentando sabor rico, textura crocante por fora e macia por dentro. Na gastronomia, é valorizado pela combinação de sabores e contraste textural.

CORN WHISKY: Destilado alcoólico produzido principalmente a partir de milho (mínimo de 80%), originário dos Estados Unidos, especialmente do sul e centro-oeste. Não possui envelhecimento obrigatório, filtrado em carvão vegetal, o que resulta em sabor suave e adocicado, com textura leve a média. Na gastronomia, é apreciado puro ou em coquetéis, valorizando seu caráter aromático e versátil.

CORNED BEEF: Carne bovina salgada e curada em salmoura com especiarias, originária da tradição culinária irlandesa e britânica. Rica em proteínas, ferro e sódio, apresenta sabor salgado e textura firme, geralmente utilizada em pratos cozidos ou refogados. Na gastronomia, é valorizada por sua conservação prolongada e aplicação em receitas tradicionais e contemporâneas.

CORNED: (US) É um método de conservação de carne bovina, tradicionalmente peito bovino, que utiliza um processo de cura em salmoura (uma solução de sal, água e, por vezes, outros temperos e nitratos). Esta técnica não só prolonga a vida útil da carne, inibindo o crescimento bacteriano, mas também confere um sabor distinto e uma textura macia.

CORNISH PASTY: (Pastelão da Cornualha) Empanada tradicional inglesa originária da Cornualha, composta por massa folhada recheada com carne bovina, batatas, nabo e cebola, assada até dourar. Rica em proteínas, carboidratos e fibras, apresenta sabor robusto e textura crocante por fora com recheio macio. Na gastronomia, simboliza a comida prática e nutritiva do trabalhador rural britânico.

CORNUCÓPIA: (PT) Pequeno doce tradicional português feito com massa folhada em formato de cone, recheado geralmente com creme de ovos ou doce de coco. O conceito é replicar o formato do chifre da abundância, simbolizando fartura e doçura. Rico em carboidratos e açúcares, apresenta sabor adocicado e textura crocante da massa

combinada com cremosidade do recheio. Na gastronomia, é valorizado como sobremesa típica da confeitaria lusitana.

COROA: (Cul.) É a disposição organizada de rodelas, fatias ou porções de um alimento em formato circular, geralmente ao redor de um centro vazio ou decorado. Na gastronomia, essa apresentação é utilizada para valorizar a estética do prato, sobretudo em buffets, travessas e empratamentos festivos.

CORPO: (Cul.) Refere-se à sensação de densidade, estrutura e peso de uma preparação. Plenitude e à riqueza de uma preparação, abrangendo a combinação de textura, sabor, aroma e a sensação que ela proporciona na boca. É influenciado pelos ingredientes, pelo método de cocção e pela harmonia dos sabores, contribuindo para uma experiência sensorial completa e satisfatória.

CORSER: (FR) Reforçar o sabor. Intensificar o gosto de uma preparação líquida por adição de glace ou redução prolongada. Técnica comum em fundos e molhos. Na gastronomia, resulta em sabores concentrados e profundos.

CORTADOR DE FRIOS: Equipamento utilizado para fatiar embutidos, queijos e outros alimentos de forma uniforme e regulável. Na gastronomia, é indispensável em padarias, delicatessens e restaurantes que servem tábuas de frios, permitindo cortes finos e precisos para melhor apresentação e textura dos alimentos.

CORTADOR DE LEGUMES: O cortador de legumes é um utensílio que permite fatiar, ralar e modelar vegetais de forma uniforme e precisa. Na gastronomia, otimiza o preparo de saladas, guarnições e pratos que exigem cortes padronizados.

CORTADORE DE MASSA: Utensílios utilizados para moldar massas em formatos variados, garantindo precisão no corte. Na gastronomia, são essenciais para a produção de biscoitos, massas folhadas e preparações decorativas.

CORTADOR DE PIZZA: Pizza wheel (US). É um utensílio com uma lâmina circular rotativa, projetado para fatiar pizzas e massas com rapidez e precisão, também conhecido como lâmina de rolo. Seu design permite cortes uniformes sem deslocar os ingredientes sobre a superfície do alimento.

CORTE: Na culinária e gastronomia, corte refere-se às técnicas de fatiar, picar ou dividir alimentos como legumes, carnes e peixes em formatos e tamanhos específicos. Essas operações padronizadas

influenciam diretamente o tempo de cocção, a estética do prato e a qualidade sensorial. Na gastronomia, demonstram precisão técnica e são essenciais para a apresentação e consistência das preparações.

CORTE À CAMPONESA (PAISANA): (Cul.) Corte clássico da cozinha francesa que consiste em fatiar legumes em formato de meia-lua ou tiras finas, com cerca de 4 a 5 cm de comprimento por 2 a 3 mm de largura. Realiza-se cortando vegetais em diagonal, preservando sua curvatura natural. O conceito prioriza rusticidade com elegância. Na gastronomia, é comum em sopas, ensopados e preparações campestres.

CORTE ALLUMETTE: (Cul.) Corte em palito (2×2mm×5cm). Corte de origem francesa que significa “palito”, utilizado para legumes em bastões finos e uniformes, com dimensões aproximadas de 2 a 3 mm de espessura por 4 a 5 cm de comprimento. É um corte que se caracteriza por tiras finas e delicadas, ideal para diversos tipos de legumes e verduras, como cenouras, chuchu e pepino. É frequentemente confundido com o corte "julienne", sendo considerado por alguns como um julienne mais contemporâneo. Técnica aplicada especialmente em vegetais como batatas, semelhante ao corte usado para batata palha, destacando-se pela precisão e estética na apresentação.

CORTE BASTÃO (BATONNET): (Cul.) Técnica de corte em bastões médios e regulares, com 5 mm de seção transversal e 5 cm de comprimento. Realiza-se com cortes precisos e simétricos, a partir de fatias retangulares. Na gastronomia, esse corte é utilizado para garantir uniformidade na cocção e apresentação dos ingredientes, favorecendo a textura e a absorção de sabores em preparações. É uma técnica essencial em diversas receitas, promovendo a estética e a funcionalidade nos pratos.

CORTE BATTON OU BÂTON: (Cul.) Corte culinário em formato cubo-retangular, com dimensões típicas de 1,5 cm x 1,5 cm x 7 cm, geralmente aplicado a batatas e vegetais firmes. O objetivo é criar pedaços uniformes que cozinhem de maneira homogênea, sendo frequentemente utilizado em batatas para preparações como batatas fritas. O corte bâton é maior que o "allumette" e o "julienne", proporcionando uma textura mais macia e um tempo de cozimento ligeiramente maior. O conceito preza pela padronização e cocção uniforme. Na gastronomia, é comum em batatas fritas, assadas e guarnições clássicas.

CORTE BATTONET OU BÂTONNET: (Cul.) Variação do corte bâton, com espessura mais fina e formato cubo-retangular, medindo cerca de 0,6 cm x 0,6 cm x 7 cm. Realiza-se cortando o alimento em bastões delgados e regulares. Do francês bâtonnet "bastãozinho" ou bâton mince, significa “bastão fino”, priorizando uniformidade e leveza. Na gastronomia, é utilizado em vegetais salteados, frituras leves e apresentações elegantes.

CORTE BOLEADO: (Cul.) Técnica que consiste em formar pequenas esferas regulares a partir de frutas ou vegetais, utilizando o utensílio boleador. Promove uniformidade e apelo visual sem alterar significativamente a textura do alimento. Na gastronomia, é empregado para decorar saladas, sobremesas e pratos refinados.

CORTE BRETONE: (Cul.) Corte em cubos grandes e regulares, com aproximadamente 20 mm de lado, aplicado a legumes e raízes firmes como batata, cenoura, berinjela e abobrinha. Executado com faca chef, exige precisão para padronização. O conceito remete à rusticidade e consistência visual. Na gastronomia, o corte à bretonne é utilizado em preparações assadas, cozidas, salteadas ou em saladas robustas.

CORTE BRUNOISE: (Cul.) Cubos minúsculos (2×2×2 mm). Corte de alimentos em cubos pequenos e uniformes, geralmente de até 2 mm. Técnica utilizada em diversos preparos, obtida a partir do corte prévio em julienne. Para um brunoise fino, os cubos medem cerca de 1,5 mm. Originária da França, é usada para legumes como cenoura, cebola e alho, em preparações como sopas, molhos e guarnições. Corte utilizado em bases aromáticas e guarnições delicadas por sua dimensão uniforme. Na gastronomia, é utilizado em recheios, molhos, sopas e finalizações que valorizam a textura refinada.

CORTE CABELO DE ANJO (CHEVEUX): (Cul.) Técnica de corte extremamente fino, com 0,5 a 1 mm de seção transversal e cerca de 5 cm de comprimento, obtido preferencialmente com o uso de mandolim. Produz tiras delicadas semelhantes a fios de cabelo. Na gastronomia, é aplicado em preparações refinadas, saladas leves e guarnições que exigem textura sutil.

CORTE CANELADO: (Cul.) Técnica de corte que cria sulcos longitudinais uniformes ao longo da superfície de um legume, com espaçamento determinado, geralmente utilizado para fins decorativos. Realiza-se com faca ou ferramenta específica, como um

canelador, para criar um padrão de textura. Na gastronomia, é amplamente empregado em preparações que exigem embelezamento, como pratos de alta gastronomia ou guarnições sofisticadas.

CORTE CARRÉ: (Cul.) Corte em cubos regulares com variação de tamanho, podendo ser pequenos (0,6 cm), médios (1 cm) ou grandes (2 cm) por aresta. Realiza-se a partir de cortes longitudinais e transversais simétricos. O conceito foca na uniformidade para cocção controlada e estética padronizada, "carré" (do francês "quadrado"). Na gastronomia, é aplicado em legumes, frutas e proteínas para guarnições, salteados e preparações visuais, adaptando o tamanho do corte à receita e ao tempo de cocção desejado.

CORTE CHIFFONADE: (Cul.) Técnica de corte que utilizada para cortar folhas em fatias finas e longas, geralmente entre 1 a 2 mm de espessura. Consiste em enrolar as folhas e cortar transversalmente para obter tiras finas. Frequentemente aplicada principalmente ao corte de ervas e folhas verdes, como manjericão, hortelã e espinafre, essa técnica confere um visual elegante e facilita a incorporação dos ingredientes em pratos. Na gastronomia, é restrito a ervas e folhagens, sendo amplamente empregado para decorar ou preparar ingredientes em saladas, sopas e guarnições.

CORTE CISELÉ: (Cul.) Técnica de corte culinário aplicada principalmente a cebolas e chalotas, resultando em pequenos pedaços uniformes e finos. Consiste em realizar incisões horizontais e verticais antes de fatiar transversalmente, gerando cubos de aproximadamente de 1 a 2 mm. (do francês ciseler, "cinzelar" pronuncia-se "sislê") O conceito prioriza regularidade e precisão para cocção uniforme. Na gastronomia, é essencial em bases aromáticas como mirepoix e sofritos.

CORTE CONCASSÉ: (Cul.) Corte de forma rústica. Método e Técnica culinária francesa que consiste em cortar ingredientes de forma grosseira e rústica, geralmente vegetais, frutas ou tomates, com tamanho aproximado de 0,3 cm x 0,3 cm, mas que pode variar dependendo da receita ou do chef. O termo deriva do francês concasser, que significa “esmagar” ou “cortar grosseiramente”. O corte é tradicionalmente aplicado ao tomate, que é escaldado, descascado, sem sementes e picado em cubos pequenos e irregulares, resultando em uma polpa fresca e concentrada, ideal para molhos,

recheios e bases aromáticas. Na gastronomia, é aplicada em molhos, compotas e preparações rústicas que valorizam textura e sabor natural.

CORTE DE FRUTA: Conjunto de técnicas manuais aplicadas para transformar frutas em formatos variados, com objetivo decorativo ou funcional. Exemplos incluem leque, lâminas, fatias, suprême, trapézio, diamante, ouriço e noisette (de frutas), que realçam a apresentação, textura e experiência sensorial dos pratos. Na gastronomia, esses cortes são essenciais para criar estética, facilitar o consumo e harmonizar sabores.

CORTE DE FILETAGEM: (Cul.) Técnica de corte utilizada para separar os filés de peixes, removendo a carne da espinha dorsal e das espinhas laterais com faca longa e flexível. Realiza-se com movimentos precisos para preservar a integridade do músculo. O conceito prioriza rendimento, apresentação e aproveitamento. Na gastronomia, é essencial em preparações de peixes grelhados, assados ou crus.

CORTE DEMIDOV: (Cul.) Corte ondulado aplicado a legumes e verduras, realizado com mandolina ou máquina específica, gerando fatias com formato ondulado e espessura de 5 mm a 1 cm. Valoriza o apelo visual e a textura do alimento, mantendo uniformidade. O conceito associa estética à funcionalidade na cocção. Na gastronomia, é comum em batatas e outros vegetais servidos como guarnição.

CORTE EM DIAMANTE: (Cul.) Frutas. Técnica de corte que forma figuras geométricas anguladas semelhantes a diamantes em frutas, valorizando a precisão manual. Originado da necessidade estética, destaca-se na alta gastronomia como elemento decorativo sofisticado. Na gastronomia, aprimora a apresentação e o impacto visual dos pratos.

CORTE EM ESCALOPE: (Cul.) Corte em fatias finas de carne ou peixe, com espessura entre 0,5 mm e 1 cm e peso aproximado de 60 a 100 g, feito transversalmente às fibras musculares. Realiza-se com faca afiada para preservar a textura e facilitar a cocção rápida. O conceito valoriza maciez, uniformidade e rendimento. Na gastronomia, é comum em preparações à milanesa, grelhadas ou ao molho.

CORTE EM FATIAS: (Cul.) Frutas. Técnica que produz cortes planos e uniformes de espessura variável, realizados transversalmente ou longitudinalmente conforme o tipo de fruta. É versátil para consumo

in natura, saladas de frutas e preparações que exigem pedaços maiores. Na gastronomia, facilita a textura e a apresentação equilibrada dos pratos.

CORTE EM FLORES: (Cul.) Técnica que utiliza legumes canelados para esculpir formatos florais, com finalidade exclusivamente decorativa. Valoriza a apresentação visual em eventos e alta gastronomia, sendo comum em guarnições como a de cenoura, agregando sofisticação e apelo estético aos pratos.

CORTE EM GOMOS: (Cul.) Corte longitudinal que divide o alimento em partes simétricas com formato de canoas, preservando sua curvatura natural. Realiza-se cortando o ingrediente em 4 a 8 segmentos, a partir do centro, com espessura variável. O conceito enfatiza rusticidade e presença visual. Na gastronomia, é aplicado em batatas rústicas, tomates, pepinos e abobrinhas.

CORTE EM J: (Cul.) Técnica de filetagem de peixes que remove a porção superior do filé, eliminando espinhas e excesso de gordura da nuca, resultando em filé mais magro e visualmente uniforme. Utilizada na alta gastronomia, envolve incisões precisas para preservar a parte nobre do músculo, garantindo qualidade, apresentação refinada e experiência gastronômica superior, especialmente em espécies como tilápia.

CORTE EM LÂMINAS: (Cul.) Corte de frutas que produz fatias finas e alongadas, geralmente obtidas por corte longitudinal. Promove distribuição uniforme do sabor e textura, sendo aplicado em saladas, decorações e acompanhamentos. Na gastronomia, valoriza tanto a estética quanto a experiência sensorial dos pratos.

CORTE EM LEQUE: (Cul.) Frutas. Técnica de corte em frutas que consiste em fatiar lâminas finas mantendo uma extremidade unida, formando visual semelhante a um leque. Utilizado para decoração, realça a apresentação de sobremesas e pratos elaborados. Na gastronomia, contribui para a estética e sofisticação dos pratos servidos.

CORTE EM OURIÇO: (Cul.) Técnica que consiste em incisões na polpa de frutas como kiwi ou melão, formando uma superfície texturizada semelhante às espinhas de um ouriço. Originado para fins decorativos, é amplamente aplicado em bufês e saladas de frutas. Na gastronomia, realça a apresentação e agrega valor estético aos pratos.

CORTE EM SUPRÊME: (Cul.) Técnica que consiste em segmentar frutas cítricas, separando cuidadosamente a polpa das membranas e casca, resultando em gomos limpos e sem fibras. Essa técnica valoriza a textura delicada e o sabor puro, sendo empregada em saladas, molhos e sobremesas. Na gastronomia, eleva a apresentação e a experiência sensorial dos pratos.

CORTE EM TRAPÉZIO: (Cul.) Técnica que produz cortes trapezoidais em frutas, com bordas paralelas de comprimentos distintos, valorizando a geometria e o design visual. Aplicado principalmente em frutas de maior porte para criar interesse estético em apresentações culinárias. Na gastronomia, contribui para a sofisticação e inovação na decoração dos pratos.

CORTE EM V: (Cul.) Técnica de filetagem de peixes que remove a espinha dorsal e a carne adjacente em formato de “V”, separando os filés laterais de maneira eficiente. Consiste em duas incisões longitudinais que se encontram em um ponto central, permitindo a remoção completa da espinha e aproveitamento máximo da carne. Na gastronomia, valoriza a funcionalidade e o rendimento, proporcionando filés inteiros e prontos para preparo sem a necessidade de retirar espinhas individualmente.

CORTE EMINCÉ: (Cul.) Corte culinário caracterizado por fatias finas e regulares, aplicado a carnes, legumes ou frutas. "émincé" (do francês "émincer", fatiar) refere-se a um corte em fatias finas e alongadas. Aplica-se geralmente a cebolas, resultando em meias-luas ou "plumas", mas também pode ser usado em carnes, cortadas em tiras. O conceito valoriza a uniformidade para cocção homogênea e apresentação refinada. Na gastronomia, é comum em salteados, guarnições e preparações frias.

CORTE GUIA DE FACA: (Cul.) Técnica de corte na qual a ponta da faca permanece em contato com a tábua, servindo como eixo fixo, enquanto a lâmina realiza movimentos contínuos de alavanca em meia-lua: desce o corte deslizando e volta levantando, sem tirar a ponta da faca da superfície. Essa prática, também chamada de “guia de corte” ou “ponta de faca”, permite cortes precisos e controlados, sendo ideal para carnes, legumes e ervas, especialmente quando se busca uniformidade e delicadeza nos cortes.

CORTE GUILHOTINA: (Cul.) Técnica culinária que consiste em utilizar faca ou cutelo com movimento vertical, firme e preciso, semelhante ao de uma guilhotina, geralmente sobre uma tábua. É aplicada no

corte de ingredientes robustos como carnes com ossos ou peças grandes, garantindo cortes limpos e definidos de uma só vez. Exige força, controle e precisão para ser executada com segurança e eficácia.

CORTE HACHÉ: (Cul.) Técnica culinária que consiste em picar alimentos em pequenos pedaços irregulares e finos, com uso preciso da faca. De origem francesa, o termo "haché" significa "picado" e é amplamente aplicado ao corte de ervas, alho, cebola e carnes. Na gastronomia, é utilizado para realçar sabor, facilitar cocção e integrar ingredientes em preparações como recheios, molhos e tartares.

CORTE JARDINIÉRE (JARDINEIRA): (Cul.) Técnica de Cubos médios (2,5×2,5×2,5 mm a 4×4×4 mm), específicos para legumes e vegetais. Técnica de corte que produz cubos regulares, obtidos a partir do corte allumette, com medidas entre 2,5 mm e 4 mm. Executa-se com precisão para garantir uniformidade na cocção. Na gastronomia, o corte jardineira é utilizado em sopas, guarnições e preparações que exigem apresentação delicada e textura equilibrada.

CORTE JULIENNE: (Cul.) Técnica de corte em bastões finos e longos, com 1,5 mm de seção transversal e 5 cm de comprimento, semelhante a tiras. É feito a partir de lâminas finas cortadas com precisão para garantir uniformidade. Na gastronomia, é amplamente utilizado em saladas, salteados e como base para o corte brunoise.

CORTE LAMINADO: (Cul.) Corte em fatias finas, regulares e uniformes, aplicado a legumes, frutas, carnes ou peixes, com espessura média de 1 a 3 mm. Realizado com faca afiada ou mandolina, favorece cocção rápida e apresentação delicada. O conceito associa precisão técnica à elegância visual. Na gastronomia, é usado em carpaccios, gratinados, terrines e guarnições refinadas.

CORTE LONGITUDINAIS: (Cul) Categoria de cortes caracterizada pela produção de formas alongadas, como bastões ou tiras, com variações de espessura e comprimento conforme a técnica adotada. Na gastronomia, visa à padronização da apresentação, cocção uniforme e organização do mise en place, incluindo cortes como allumette, julienne e bâtonnet.

CORTE LOSANGÉ: (Cul.) Corte técnico com formato de losango ou paralelogramo, medindo cerca de 1 cm de comprimento por 6 mm de largura, obtido por cortes diagonais precisos. Exige regularidade para garantir estética e cocção uniforme. O conceito destaca

elegância geométrica e padronização visual, do francês "losange", que significa (diamante). Na gastronomia, é aplicado em legumes para salteados, guarnições e apresentações refinadas.

CORTE MACÉDONIE: (Cul.) Técnica de corte que gera cubos grandes (5×5×5 mm a 6×6×6 mm). Método de corte que produz cubos regulares, obtidos a partir do batonnet, aplicada principalmente em legumes e frutas. Exige precisão para garantir uniformidade na cocção e na apresentação. Na gastronomia, é utilizada em saladas, guarnições e preparações frias ou cozidas, valorizando a textura e o aspecto visual dos ingredientes.

CORTE MACOTTE: (Cul.) Corte de legumes que remete ao formato dos gomos de tangerina ou laranja, aplicado principalmente em batatas e cenouras. Realiza-se com cortes diagonais e transversais, formando pedaços arredondados e uniformes. O conceito valoriza o formato visual e a apresentação elegante. Na gastronomia, é utilizado como guarnição, especialmente em pratos de carnes grelhadas e assadas.

CORTE MIGNONNETTE: (Cul.) Técnica de corte em bastões extremamente pequenos, com 2,5 mm de seção transversal e 2,5 cm de comprimento. Realiza-se com precisão a partir de lâminas finas, garantindo uniformidade. Na gastronomia, é aplicado em preparações delicadas, guarnições finas e pratos que exigem cortes precisos e rápidos de cocção.

CORTE NOISETTE: Corte esférico obtido com boleador (cuillère parisienne), "noisette" (do francês, "avelã"), aplicado a frutas e legumes firmes, formando esferas de 1 a 2 cm de diâmetro. Exige precisão para extração uniforme e estética, sendo comum em batatas para fritura e guarnições de vegetais compactos. O conceito valoriza a padronização e a elegância visual. Na gastronomia, é utilizado em saladas, apresentações decorativas e pratos festivos.

CORTE OBLIQUE: (Cul.) Corte irregular e tridimensional, aplicado especialmente a vegetais cilíndricos como a cenoura, por meio de cortes sucessivos em ângulo de 45°, girando o vegetal a cada fatia. O resultado são peças de três lados assimétricos, que preservam o formato arredondado. O conceito valoriza apresentação dinâmica e cocção uniforme. Na gastronomia, é usado em guarnições salteadas e pratos asiáticos.

CORTE OLIVETTE: (Cul.) Corte técnico de legumes em formato oval alongado, semelhante a azeitonas, com comprimento entre 2,5 cm e

3 cm. O objetivo é criar uma guarnição visualmente atraente e uniforme. Na gastronomia, é aplicado principalmente em batatas para guarnições elegantes de carnes e aves.

CORTE ORNAMENTAL: (Cul.) Técnicas de corte aplicadas a frutas, vegetais e raízes com o objetivo de criar formas decorativas e estéticas, valorizando a apresentação dos pratos. Requerem precisão e habilidade manual para produzir padrões, relevos e esculturas. Na gastronomia, são amplamente utilizadas em buffet, gastronomia gourmet e decoração de pratos para impacto visual.

CORTE PALITO (ALUMETTE): (Cul.) Técnica de corte que produz bastões finos e alongados, com 2,5 mm de seção transversal e 5 cm de comprimento, semelhantes a palitos de fósforo. É feito com cortes precisos a partir de lâminas retangulares. Na gastronomia, a técnica promove uma apresentação visual atraente e é fundamental em preparações que requerem precisão nas texturas e sabores.

CORTE PARISIENNE: (Cul.) Corte que resulta em esferas maiores de batata, obtidas com boleador semelhante ao corte Noisette, porém de tamanho superior. Proporciona textura macia e sabor delicado. Na gastronomia, é utilizado principalmente em guarnições para valorizar a apresentação e a consistência dos pratos.

CORTE PARMENTIER: (FR) (Cul.) Técnica de corte que produz cubos extra grandes e regulares, obtidos a partir do corte Pont Neuf, medindo cerca de 1 cm × 1 cm × 1 cm ou mais. Realiza-se com faca afiada para garantir precisão e uniformidade. O conceito homenageia Antoine Parmentier e associa precisão à tradição culinária, proporcionar uma cocção uniforme e uma apresentação padronizada. Na gastronomia, é utilizado principalmente em preparações de batatas sautées, guarnições, ensopados robustos e preparações nomeadas à moda Parmentier.

CORTE PAYSANNE: (Cul.) Corte plano e regular (1cm x 6mm x 3mm) Método e Técnica de corte que resulta em lâminas finas e regulares, obtidas a partir da laminação dos cubos do corte pont neuf ou mirepoix, com dimensões aproximadas de 1 cm × 6 mm × 3 mm. Utilizada principalmente em legumes, visa cocção rápida, mantendo a integridade visual dos ingredientes. Na gastronomia, é aplicado em sopas, guarnições e salteados para rápida cocção em fatias mais fininhas

CORTE PONT NEUF: (Cul.) Corte reto e uniforme (1cm×1 cm×7cm). Técnica de corte em bastões grossos, com seção transversal de 1 cm e comprimento aproximado de 6 a 7 cm, tradicionalmente aplicada a batatas. Realiza-se com cortes precisos para garantir regularidade e cocção homogênea. Na gastronomia, é clássica na preparação de batatas fritas rústicas e robustas, típicas da culinária francesa.

CORTE RODELAS: (Cul.) Técnica de corte que consiste em fatiar legumes em discos uniformes, utilizando uma faca afiada ou mandolim, sendo também conhecido como corte rondelle. A espessura pode variar conforme a preparação desejada. Na gastronomia, é aplicado em salteados, assados, conservas e guarnições, preservando a forma original dos alimentos.

CORTE SIFFLET: (Cul.) Corte oblíquo aplicado a vegetais cilíndricos, como cenoura ou alho-poró, produzindo fatias em forma de losango ou elipse “rodelas diagonais”. Executa-se com faca em ângulo de 45°, gerando espessuras entre 2 a 3 mm., as medidas variam conforme o vegetal, criando superfícies alongadas e elegantes. O conceito busca elegância visual e aumento da área de exposição térmica. Na gastronomia, é utilizado para sopas, guarnições e salteados que valorizam a apresentação e a textura dos ingredientes.

CORTE SUPRÊME: (Cul.) Corte refinado de frutas cítricas que consiste na remoção total das membranas e cascas, deixando os gomos limpos e expostos. Realiza-se com faca afiada, seguindo o contorno das peles internas para extrair segmentos perfeitos. O termo supremo (do francês "suprême") denota a parte nobre ou o melhor de um alimento, refletindo a excelência e o cuidado na preparação. O conceito destaca pureza, elegância e valorização do ingrediente. Na gastronomia, é utilizado em saladas, entradas e sobremesas delicadas.

CORTE TOMATE PELADO E CONCASSÉ: (Cul.) Técnica clássica que consiste em escaldar o tomate com corte em cruz por 10 a 15 segundos, resfriá-lo em banho de gelo, retirar o pedúnculo, a pele e as sementes, e cortá-lo em cubos regulares de 5 a 8 mm. O processo mantém a integridade da polpa e intensifica o sabor. Na gastronomia, é amplamente utilizado em molhos, salteados, recheios e bases aromáticas livres de pele e acidez excessiva.

CORTE TORNEADO: (Cul.) Corte decorativo realizado em legumes e raízes firmes, como batatas, cenouras e abobrinhas, com formato de barril e sete lados iguais. Realiza-se utilizando faca torneadora, criando uma base horizontal em cada extremidade. Dependendo do

tamanho, o corte recebe denominações específicas: Château (6cm), Fondant (5cm), Cocotte (4cm) e Olivette (2cm). O conceito foca na estética e simetria visual. Na gastronomia, é usado em preparações refinadas e guarnições, com variações e diferentes tamanhos.

CORTE TOURNÉE: (Cul.) Corte técnico e refinado que transforma legumes em formato ovalado com sete faces regulares, medindo cerca de 5 cm de comprimento. "Tournée" (do francês "tourner", girar) também chamado de “torneados”. Consiste em modelar vegetais, geralmente batatas, cenouras ou abobrinhas, em formato de barril ou "oliva". Realiza-se com faca torneadora, esculpindo manualmente cada peça com precisão. O conceito enfatiza estética, padronização e uniformidade de cocção. Na gastronomia, é valorizado em apresentações clássicas e pratos de alta cozinha.

CORTE VICHY: (Cul.) Técnica de corte que consiste em fatiar legumes em rodelas e arredondar suas bordas, conferindo um formato mais delicado e uniforme. Realiza-se com faca precisa ou mandolim, finalizando manualmente as extremidades. Na gastronomia, é tradicionalmente aplicado em preparações de cenouras à Vichy e guarnições elegantes.

CORVINA: Peixe marinho da família *Sciaenidae*, com nome científico *Cilus gilberti*, encontrado nas costas do Oceano Pacífico, principalmente na América do Sul. Fonte de proteínas, ômega-3, vitaminas do complexo B e minerais, possui sabor delicado e textura firme. Na gastronomia, é valorizado em preparações grelhadas, assadas e em ceviches devido à sua versatilidade e frescor.

COSCORÃO: (PT) É um doce tradicional português, feito de uma massa fina e crocante, frita e geralmente polvilhada com açúcar e canela. Sua origem remonta à doçaria popular, comum em festividades Natalinas e Carnaval. Na gastronomia, é classificado como um doce frito de textura leve e crocante, valorizado pelo seu sabor adocicado e, por vezes, cítrico se tiver raspas de limão.

COTECHINO: (IT) Embutido italiano tradicional, originário da região da Emília-Romanha, feito com carne suína, gordura e especiarias, envolto em tripa natural. Fonte de proteínas, gorduras e minerais, é cozido lentamente para garantir textura macia e sabor rico e aromático. Na gastronomia, é consumido geralmente acompanhado de lentilhas, especialmente em celebrações de Ano Novo.

COTHERSTONE CHEESE: Queijo artesanal inglês originário de Cotherstone, na região de Durham, produzido a partir de leite de vaca cru, com maturação curta. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas A e D, apresenta sabor suave e levemente adocicado, com textura semi-firme a cremosa. Na gastronomia, é apreciado como queijo de mesa e em tábuas de queijos devido à sua delicadeza.

COTRIADE: Ensopado tradicional da culinária bretona, França, preparado com diversos peixes locais, batatas e legumes cozidos lentamente em caldo aromatizado. Rico em proteínas, vitaminas do complexo B e minerais, apresenta sabor delicado e textura macia. Na gastronomia, é valorizado pela simplicidade rústica e uso sustentável de frutos do mar frescos.

COTTAGE CHEESE: (UK) É uma coalhada de queijo (queijo tipo fresco) com sabor suave. Lácteo fresco produzido a partir do leite de vaca (*Bos taurus*), obtido pela coagulação do leite com a retirada parcial do soro, resultando em grumos macios. Originário de países anglo-saxônicos de língua inglesa, rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, apresenta sabor suave e textura granulada e úmida. Na gastronomia, é utilizado em preparações frescas, saladas e dietas de baixo teor calórico. Na culinária é utilizado em saladas, recheios e sobremesas leves. Apresenta sabor suave, levemente ácido e textura granulada e cremosa. Na gastronomia é valorizado por seu perfil nutricional em dietas saudáveis.

COULIBIAC: Prato tradicional russo composto por peixe (geralmente salmão) e arroz, ovos cozidos, cogumelos, cebola e ervas aromáticas, envolto em massa folhada e assado. Fonte de proteínas, vitaminas B e minerais, apresenta sabor complexo e textura contrastante entre a massa crocante e o recheio macio. Na gastronomia, é valorizado pela combinação harmoniosa de ingredientes e apresentação refinada.

COULIS: Molho fino originário da culinária francesa, elaborado a partir de frutas ou legumes cozidos, reduzidos a purê e coados para obter textura suave e homogênea, sem pedaços. Rico em vitaminas e minerais conforme a matéria-prima, apresenta sabor concentrado e textura aveludada. Na gastronomia, é utilizado para complementar e valorizar pratos doces e salgados.

COULOMMIERS CHEESE: Queijo francês da família dos Brie, caracterizado por formato menor e textura mais cremosa e casca florida, produzido com leite de vaca pasteurizado ou cru. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, apresenta sabor suave e

levemente amanteigado com textura macia. Na gastronomia, é utilizado em saladas, pratos assados ou servido com pão e frutas.

COUNTRY CAPTAIN: É um prato de frango com curry popular no sul dos Estados Unidos, com origem no subcontinente indiano (Anglo-indiano), possivelmente introduzido por capitães de navios mercantes. Composto por frango cozido com especiarias, curry, tomates, cebolas e amêndoas. Rico em proteínas, vitaminas A e C, apresenta sabor levemente picante e textura macia e suculenta. Na gastronomia, é reconhecido como um ensopado aromático e reconfortante.

COURT-BOUILLON: (FR) Preparação líquida leve e aromatizada, originária da culinária francesa, elaborada com água, um agente ácido (como vinagre ou vinho branco), legumes (como cenoura, alho-poró e cebola) e ervas aromáticas (como louro, tomilho e salsa). Utilizado principalmente para o pochê de peixes e frutos do mar, o court-bouillon transfere aromas sutis, acidez equilibrada e contribui para preservar a textura delicada e o frescor natural dos ingredientes. Na gastronomia, é considerado um elemento técnico fundamental em métodos de cocção suave, sendo valorizado por sua capacidade de realçar o sabor sem mascarar o alimento principal.

COUNTRY-STYLE FORCEMEAT: Variante rústica do forcemeat francês, composta por carne magra e gordura moídas de forma mais grossa, podendo incluir fígado e condimentos. Apresenta textura mais granulada e sabor intenso, sendo tradicionalmente usada em pâtés campestres, terrines e embutidos artesanais.

COUPE: Sobremesa composta por sorvete, frutas frescas, creme batido e marron glacé, tradicionalmente servida em taça coupe, originária da culinária francesa. Apresenta sabor doce equilibrado e textura cremosa com elementos macios e crocantes. Na gastronomia, destaca-se pela elegância na apresentação e combinação de sabores e texturas.

COURONNE: (FR) Em coroa. Técnica de montagem em que alimentos são dispostos em círculo com espaço central livre, como arroz ou legumes. Aplicada em empratamentos coletivos. Na gastronomia, representa apresentação simétrica e atrativa.

COURT-BOUILLON: (FR) Líquido aromatizado com ervas, legumes e ácido (vinagre ou vinho) utilizado para cocção rápida de peixes ou

frutos do mar. Técnica francesa clássica. Na gastronomia, preserva a textura delicada e realça o sabor dos ingredientes.

COUVE: Vegetal folhoso pertencente à espécie Brassica oleracea var. acephala, originária da região do Mediterrâneo. Rica em vitaminas A, C e K, fibras e minerais, é preparada geralmente refogada ou cozida. Apresenta sabor levemente amargo e textura firme. Na gastronomia, é amplamente utilizada em pratos tradicionais e como acompanhamento nutritivo.

COUVE-FLOR: Hortaliça pertencente à espécie *Brassica oleracea* var. *botrytis*, originária da região do Mediterrâneo. Rica em vitaminas C, K, fibras e antioxidantes, é geralmente consumida cozida, assada ou ao vapor. Apresenta sabor suave e textura firme e crocante. Na gastronomia, é utilizada em variados pratos, desde saladas até preparações quentes.

COUVERT: Refere-se ao conjunto de pequenos itens alimentícios (pães, patês, manteiga, azeitonas, etc.) oferecidos como entrada em eventos ou restaurantes antes do prato principal. Sua origem remonta à prática francesa de dispor os talheres ("couverts") e pequenos aperitivos na mesa. Conceito é agregar valor à experiência gastronômica inicial. A técnica de preparo varia conforme os itens, buscando frescor e apresentação. O sabor e a textura são diversificados, servindo como um "abre-alas" para a refeição ou introdução ao menu principal.

COXÃO MOLE: Corte bovino proveniente da parte traseira do animal, classificado como carne vermelha, rico em proteínas, ferro heme, zinco e vitaminas do complexo B, especialmente B12. Apresenta textura macia e sabor suave, sendo indicado para assados, refogados, bifes e ensopados. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade e bom rendimento culinário.

COZER: (cocção) refere-se ao ato de cozinhar alimentos por meio da aplicação de calor, geralmente em um meio líquido, como água ou caldo. O conceito envolve a transformação dos alimentos, alterando sua textura, sabor e composição nutricional, tornando-os mais palatáveis e digeríveis. Existem vários métodos de cocção, que podem ser secos, úmidos, mistos ou combinados. O tipo de alimento e o método de cocção utilizados determinam o resultado final. Esses métodos e técnicas são utilizados para amolecer alimentos, desenvolver sabores e torná-los mais seguros para o consumo. Na gastronomia, cozer é empregado para uma ampla gama de

alimentos, como vegetais, carnes e massas, preservando nutrientes essenciais e, ao mesmo tempo, intensificando sabores. A técnica pode ser realizada de diferentes formas, como fervura, cozimento a vapor ou em caldos, dependendo do prato e do efeito desejado.

COZER (EM ÁGUA): Submergir o alimento em água fervente. Quando a água atinge a ebulição, a intensidade do fogo deve ser reduzida.

COZER (EM CALDO): Cozinhar o alimento em caldo, como court-bouillon, consommé, caldo de caça, de legumes, entre outros.

COZER (EM GORDURA): Método de conservação, também conhecido como "confitar", onde o alimento é cozido em gordura, como banha ou azeite.

COZER (EM VAPOR): Cozinhar em vapor, com ou sem pressão. Colocar o alimento em um tabuleiro e levar ao forno convector com vapor ou utilizar o método tradicional de colocar uma grelha sobre uma panela com água fervente, cobrindo com uma tampa. Cestos de bambu também podem ser usados para esse fim.

COZINHA ALTERNATIVA E SUSTENTABILIDADE: Campo da gastronomia que busca integrar práticas culinárias inovadoras com o compromisso com a preservação ambiental e a responsabilidade social. Seu objetivo é promover o uso de ingredientes orgânicos, locais e de baixo impacto ambiental, adotando técnicas que minimizam desperdícios e promovem a reutilização de alimentos. Além disso, enfoca a criação de pratos que atendem a dietas alternativas, como vegana, vegetariana e sem glúten, com foco na saúde e no respeito ao meio ambiente, contribuindo para um sistema alimentar mais equilibrado e consciente.

COZINHA AUTORAL: É um conceito gastronômico que enfatiza a criatividade e a identidade do chef na elaboração dos pratos. Diferencia-se por não seguir rigidamente receitas tradicionais, permitindo a experimentação de técnicas, ingredientes e apresentações inovadoras. Fundamenta-se na originalidade, na valorização cultural e na expressão pessoal do cozinheiro, resultando em um cardápio exclusivo. Restaurantes de cozinha autoral são caracterizados pelo estilo singular do chef, frequentemente adotando o menu confiance, no qual os clientes degustam pratos elaborados sob medida, sem opções pré-definidas. Esses estabelecimentos atraem um público exigente, interessado em experiências gastronômicas sofisticadas e personalizadas.

COZINHA BRASILEIRA: É o conjunto de práticas culinárias originárias do Brasil, caracterizadas pela diversidade de ingredientes, influências culturais e técnicas de preparo. Seu conceito abrange uma combinação de sabores indígenas, africanos, europeus e asiáticos, resultando em pratos típicos como feijão, arroz, moqueca, churrasco, entre outros. A cozinha brasileira é marcada pelo uso de produtos locais, como mandioca, arroz, milho, carnes e frutos tropicais, e pela valorização de técnicas regionais que refletem as tradições e a história do país. A gastronomia brasileira é reconhecida pela riqueza de sua diversidade regional e pela sua capacidade de adaptação e inovação.

COZINHA BRASILEIRA DE RAIZ: É a vertente da gastronomia brasileira que resgata e valoriza os pratos tradicionais, originários das práticas alimentares indígenas, africanas e portuguesas, preservando suas receitas e técnicas originais. Seu conceito está ligado à utilização de ingredientes autênticos e locais, como mandioca, milho, carnes de caça e peixes, que compõem uma culinária simples, mas rica em sabores e história. A cozinha de raiz reflete a identidade cultural do Brasil, enfatizando a conexão entre alimentos e as raízes históricas e sociais das diversas regiões do país.

COZINHA CLÁSSICA: É um conceito gastronômico fundamentado nas tradições e técnicas consolidadas ao longo da história da culinária, especialmente influenciada pela gastronomia francesa. Caracteriza-se pelo uso de métodos rigorosos de preparo, apresentação refinada e respeito às bases culinárias tradicionais, como os molhos-mãe e os cortes padronizados. Seu objetivo é preservar a essência da alta gastronomia, garantindo qualidade, sofisticação e excelência nos pratos. Na gastronomia, a cozinha clássica serve de referência para o desenvolvimento de novas tendências, sendo amplamente estudada em escolas culinárias e aplicada em restaurantes renomados.

COZINHA DAS AMÉRICAS: Refere-se ao conjunto de tradições culinárias originárias dos países e culturas presentes no continente americano, abrangendo uma diversidade de sabores e técnicas que variam desde a América do Norte até a América Latina e o Caribe. Seu conceito é marcado pela fusão de influências indígenas, africanas, europeias e asiáticas, resultando em pratos característicos como tacos, feijoada, ceviche, poutine e churrasco. A cozinha das Américas valoriza ingredientes locais, como milho, feijão, batata,

carne e frutos do mar, refletindo as diferentes histórias, climas e culturas do continente.

COZINHA DE CRIAÇÃO: (**Estudo Acadêmico**) Campo da gastronomia que se caracteriza pela inovação e experimentação no preparo de pratos, com foco na originalidade e no uso criativo de ingredientes e técnicas. Seu conceito envolve a fusão de elementos tradicionais com novas abordagens, buscando resultados inesperados e experiências sensoriais únicas, oferecendo propostas gastronômicas vanguardistas. Disciplina que estimula a inovação e a criatividade na elaboração de preparações culinárias, promovendo a experimentação técnica e sensorial. Apresenta os fundamentos e conceitos da cozinha inventiva, incluindo bases clássicas, formatações e técnicas para a harmonização de cores, sabores, texturas e aromas, próprios da cozinha criativa. Aborda o desenvolvimento de receitas originais e a apresentação estética dos pratos, valorizando a expressão pessoal e cultural do cozinheiro. Explora técnicas avançadas, tendências contemporâneas e o uso de ingredientes tradicionais e alternativos para criar propostas gastronômicas únicas. Visa formar profissionais capazes de inovar, reinterpretar e contribuir para a evolução da gastronomia, alinhando criatividade, técnica e identidade cultural.

COZINHA DE VANGUARDA: É um conceito gastronômico inovador que rompe com os padrões tradicionais, explorando novas técnicas, ingredientes e apresentações. Fundamenta-se na experimentação científica e na criatividade, utilizando métodos como a gastronomia molecular, esferificação e uso de texturas inusitadas. Seu objetivo é proporcionar experiências sensoriais únicas, desafiando a percepção convencional dos alimentos. Na gastronomia, representa a evolução culinária, influenciando chefs a reinventar pratos e oferecer propostas ousadas e sofisticadas.

COZINHA DO CENTRO-OESTE DO BRASIL: É a vertente gastronômica típica das regiões do Goiás, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, caracterizada pelo uso de ingredientes regionais como carnes bovinas, suínas, arroz, feijão, milho e pequi. Seu conceito é influenciado pelas tradições rurais e agropecuárias, com pratos robustos e substanciosos, como o arroz com pequi, a galinhada, o churrasco pantaneiro e o empadão goiano. A cozinha do Centro-Oeste reflete as práticas alimentares do campo e a convivência com

o cerrado, combinando sabores autênticos e técnicas que valorizam os recursos naturais da região.

COZINHA DO NORDESTE DO BRASIL: É a vertente culinária típica da região nordestina, influenciada por práticas indígenas, africanas e portuguesas. Seu conceito é marcado pelo uso de ingredientes locais como arroz, feijão verde, carne de sol, frutas tropicais, milho e peixe, com destaque para pratos como a feijoada nordestina, carne de sol com aipim, baião de dois, e o acarajé. A cozinha nordestina é reconhecida por seus sabores intensos e temperos característicos, como o coentro e o dendê, refletindo a rica herança cultural da região e suas práticas alimentares tradicionais.

COZINHA DO NORTE DO BRASIL: É a vertente gastronômica típica da região amazônica, caracterizada pelo uso de ingredientes nativos da floresta, como peixes de água doce, frutas tropicais, castanhas, raízes e especiarias. Seu conceito reflete a diversidade ecológica e cultural da Amazônia, incorporando influências indígenas, afro-brasileiras e de colonizadores portugueses. A culinária do Norte do Brasil é reconhecida por pratos como o tacacá, pato no tucupi, maniçoba e açaí, que valorizam o uso de produtos locais e a combinação de sabores fortes e exóticos, representando a identidade e a riqueza da região.

COZINHA DO SUDESTE DO BRASIL: É a vertente gastronômica típica dos estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo, caracterizada pela diversidade de influências culturais, como as indígenas, portuguesas, africanas e italianas. Seu conceito abrange pratos típicos como a feijoada, o pão de queijo, o tutu de feijão, a carne de sol com purê de abóbora e o pastel de feira, com o uso de ingredientes locais como arroz, feijão, carnes e queijos. A cozinha do Sudeste é reconhecida pela combinação de sabores simples e sofisticados, refletindo a rica diversidade sociocultural e as tradições alimentares da região.

COZINHA DO SUL DO BRASIL: É a vertente gastronômica caracterizada pelas influências das culturas indígena, europeia, especialmente italiana, alemã e portuguesa, presentes nos estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Seu conceito envolve o uso de ingredientes locais, como carnes, arroz, feijão, milho, mandioca e queijos, destacando-se por pratos como o churrasco, o arroz carreteiro, polenta, matambre recheado, o barreado e o chimarrão. A culinária do Sul do Brasil reflete uma forte tradição rural e familiar,

com ênfase em preparações ricas e substanciosas, típicas das festas e celebrações regionais.

COZINHA ERUDITA: É um conceito gastronômico que se caracteriza pela sofisticação, pelo refinamento técnico e pelo rigor na execução dos pratos. Baseia-se no conhecimento aprofundado das tradições culinárias, na utilização de ingredientes nobres e na aplicação de técnicas precisas, muitas vezes associadas à alta gastronomia. Seu objetivo é elevar a culinária a um nível de excelência, transformando a experiência gastronômica em uma manifestação artística e cultural. Na gastronomia, a cozinha erudita é estudada e praticada em restaurantes de prestígio, sendo referência para chefs e gourmets que buscam a perfeição nos sabores, texturas e apresentações.

COZINHA EUROPEIA: Refere-se às práticas gastronômicas tradicionais dos diversos países que compõem o continente europeu, caracterizando-se por uma grande diversidade de ingredientes, técnicas e sabores. Seu conceito abrange uma vasta gama de estilos culinários, desde as influências mediterrâneas e nórdicas até as tradições da Europa Central e Oriental. A cozinha europeia utiliza uma variedade de produtos como carnes, peixes, queijos, cereais, vegetais e vinhos, sendo reconhecida por pratos emblemáticos como a pizza italiana, o pato à l'orange francês, o peixe e batatas da cozinha nórdica, e o goulash húngaro. Esta culinária reflete a história, as condições geográficas e as interações culturais do continente.

COZINHA EVOLUTIVA: É um conceito gastronômico que valoriza a adaptação e a constante transformação das técnicas, ingredientes e conceitos culinários ao longo do tempo. Baseia-se na harmonização entre tradição e inovação, respeitando as bases clássicas, mas incorporando novos métodos, tecnologias e influências culturais. Seu objetivo é aprimorar sabores, texturas e apresentações, proporcionando experiências gastronômicas dinâmicas e contemporâneas. Na gastronomia, representa a capacidade de renovação da culinária, permitindo que chefs experimentem e reinterpretem receitas sem perder a essência de sua identidade culinária.

COZINHA INTERNACIONAL: Refere-se ao conjunto de práticas gastronômicas oriundas de diferentes países e culturas ao redor do mundo, caracterizando-se pela fusão e adaptação de técnicas, ingredientes e sabores. Seu conceito abrange uma diversidade de influências, como as culinárias asiática, europeia, africana, americana

e latina, que, ao se interligarem, criam pratos inovadores e globais. A cozinha internacional serve para promover a troca cultural e o acesso a sabores variados, sendo essencial no contexto da globalização alimentar. Ela reflete a capacidade de adaptar e reinterpretar ingredientes locais e tradicionais em um cenário de intercâmbio culinário mundial.

COZINHA POPULAR: É um conceito gastronômico que representa a culinária do cotidiano, marcada pela simplicidade, acessibilidade e forte ligação com a cultura e as tradições regionais. Baseia-se no uso de ingredientes locais, técnicas transmitidas por gerações e preparo descomplicado, visando alimentar de forma nutritiva e saborosa. Seu objetivo é atender às necessidades alimentares da população, refletindo a identidade e os hábitos de diferentes grupos sociais. Na gastronomia, a cozinha popular é valorizada pelo seu caráter autêntico, sendo fonte de inspiração para chefs que buscam resgatar e reinterpretar pratos tradicionais.

COZINHA OCIDENTAL: Refere-se ao conjunto de práticas culinárias desenvolvidas nas culturas da Europa, América do Norte e América Latina, caracterizadas por uma ampla variedade de ingredientes, técnicas de preparo e influências históricas. Seu objetivo é proporcionar experiências gastronômicas diversificadas, com destaque para o uso de carnes, cereais, laticínios, óleos e vinhos. A cozinha ocidental inclui métodos como assados, grelhados, cozidos e fritos, sendo marcada pela busca por equilíbrio entre sabor, nutrição e estética na apresentação dos pratos.

COZINHA ORIENTAL: É o conjunto de práticas culinárias originárias das regiões da Ásia, como China, Japão, Tailândia, Coreia e Índia, caracterizada por suas técnicas, ingredientes e sabores distintos. Seu objetivo é proporcionar uma experiência sensorial única, utilizando uma grande variedade de temperos, especiarias e métodos de preparo, como o uso do wok, grelhados e cozimentos a vapor. A cozinha oriental valoriza a harmonia dos sabores, a frescor dos ingredientes e a estética na apresentação dos pratos, sendo reconhecida por sua diversidade e riqueza cultural.

COZINHA TECNOEMOCIONAL: É um conceito gastronômico que combina técnicas avançadas com a intenção de provocar emoções e memórias nos comensais. Surgiu como uma evolução da cozinha de vanguarda, destacando-se pelo uso de tecnologia, ciência dos alimentos e apresentações inovadoras para estimular os sentidos

além do paladar. Seu objetivo é transformar a experiência gastronômica em algo sensorial e subjetivo, explorando texturas, aromas e interações inesperadas. Na gastronomia, essa abordagem foi popularizada por chefs como Ferran Adrià, influenciando a alta cozinha contemporânea e a forma como os pratos são concebidos e apreciados.

COZINHA TRADICIONAL: É um conceito gastronômico que preserva receitas, técnicas e ingredientes característicos de uma cultura ou região, transmitidos ao longo das gerações. Fundamenta-se no respeito às práticas culinárias ancestrais, garantindo a autenticidade dos sabores e a valorização do patrimônio gastronômico. Seu objetivo é manter vivas as identidades culinárias, proporcionando uma conexão entre passado e presente por meio da alimentação. Na gastronomia, a cozinha tradicional serve como base para estudos, inspirações e releituras, sendo essencial na formação da diversidade gastronômica global.

COZINHA REGIONAL BRASILEIRA: Refere-se ao conjunto de práticas gastronômicas que variam de acordo com as características culturais, climáticas e geográficas das diferentes regiões do Brasil. Seu conceito envolve o uso de ingredientes locais, como peixes, carnes, frutas, grãos e especiarias, que são preparados de formas distintas conforme as tradições de cada área, como a feijoada do Sudeste, o acarajé do Nordeste, o churrasco do Sul e o arroz com pequi do Centro-Oeste. A cozinha regional brasileira serve para preservar e promover a diversidade alimentar do país, refletindo a riqueza cultural e as influências indígenas, africanas e europeias presentes em cada localidade.

COZINHAR: É o processo de preparar alimentos através da aplicação de calor, com o objetivo de alterar suas propriedades físicas, químicas e sensoriais. É o processo de preparar alimentos por meio da aplicação de calor, seja diretamente ou através de um meio como água, óleo ou vapor. Este processo provoca transformações químicas e físicas nos alimentos, alterando sua textura, sabor e valor nutricional, tornando-os mais seguros, palatáveis e digeríveis. Cozinhar é uma das atividades mais antigas da humanidade, essencial para a evolução dos seres humanos. Desde a descoberta do fogo, o ato de cozinhar permitiu a transformação dos alimentos, tornando-os mais seguros e nutritivos, além de facilitar a digestão e aumentar sua durabilidade. Com o tempo, a prática de cozinhar se

diversificou, adquirindo diferentes técnicas e estilos de preparo, que refletem a cultura, história e criatividade de cada sociedade. Na gastronomia, cozinhar envolve diversas técnicas, como fritar, assar, ferver ou grelhar, dependendo do tipo de alimento e do efeito desejado. Além de sua função prática de preparação, o ato de cozinhar também reflete aspectos culturais, sociais e criativos, sendo uma forma de expressão culinária e preservação de tradições.

COZINHAR NO VAPOR: Método de cozimento onde os alimentos são preparados sobre uma panela com água fervente, sem entrar em contato direto com a água. Esse método conserva melhor as vitaminas e sais minerais.

COZINHEIRO: Aquele que cozinha, que sabe cozinhar, que prepara pratos com maior ou menor grau de refinamento e arte. Profissional da gastronomia especializado na arte de cozinhar, capaz de preparar pratos com diferentes níveis de refinamento e técnica. Esse profissional, seja ele amador ou especialista, deve demonstrar habilidade e criatividade na elaboração de pratos, garantindo sua qualidade e sabor. A competência do cozinheiro se reflete tanto na execução de receitas complexas quanto na habilidade de adaptar-se às exigências e estilos culinários. Cozinheiro Profissional da gastronomia é responsável pela preparação e apresentação de pratos, seguindo receitas e as orientações do chef de cozinha.

COZINHEIRO DE LINHA: É o profissional responsável pela execução das preparações culinárias em sua estação ou setor específico dentro da cozinha, seguindo as diretrizes estabelecidas pelos chefs de partie. Ele é encarregado de preparar e cozinhar os pratos de acordo com o cardápio, mantendo a qualidade e o tempo de entrega exigidos. Esse cargo é fundamental para garantir o bom funcionamento da cozinha, com a responsabilidade de executar as receitas e garantir que cada prato seja preparado com precisão e eficiência.

CRAQUELIN: (FR) Massa fina e crocante elaborada com açúcar, manteiga e farinha, utilizada como cobertura sobre a pâte à choux antes do forneamento. Tem origem na confeitaria francesa e confere dulçor, textura uniforme e aspecto craquelado ao preparo. Na gastronomia, é valorizado por elevar a apresentação, padronizar a expansão da massa e agregar contraste de textura em sobremesas clássicas como profiteroles e choux craquelin.

CRÉDITO: (Gest.) operação financeira pela qual uma entidade (credor) concede a outra (devedor) a utilização de um bem ou valor por

determinado período, mediante a promessa de pagamento futuro. Baseada na confiança, essa transação geralmente envolve custo, representado pelos juros, e é essencial para o financiamento de atividades e investimentos. De acordo com Assaf Neto (2012), o crédito é um dos mecanismos fundamentais para o financiamento empresarial, permitindo que as organizações captem recursos externos para suas operações. Ele ressalta que o acesso ao crédito é crucial para crescimento e flexibilidade financeira, mas a gestão inadequada pode expor a empresa a riscos de endividamento e insolvência. Na Gastronomia: em restaurantes, bares e cafés, o crédito é vital para capital de giro e investimentos. Pode ser utilizado para financiar a abertura do negócio, aquisição de equipamentos, compra de insumos ou cobertura de despesas operacionais em períodos de baixa sazonalidade. Além disso, o crédito de fornecedores, que permite receber insumos com prazo de pagamento, é essencial para a gestão do fluxo de caixa e a manutenção das operações diárias

CRÈME BRÛLÉE: (FR) Em português "creme queimado. Sobremesa clássica da confeitaria francesa composta por um creme à base de gemas, creme de leite, açúcar e baunilha, coberto por uma fina camada de açúcar caramelizado com maçarico ou grelha. Servido frio, destaca-se pelo contraste entre a cremosidade do interior e a crocância da cobertura.

CREMA CATALANA: (ES) É uma sobremesa tradicional espanhola, especificamente da Catalunha, similar ao *crème brûlée*. Consiste em um creme à base de gemas de ovos, leite, açúcar e aromatizado com raspas de limão ou laranja e canela, com uma crosta de açúcar caramelizado por cima. Contém vitaminas A e do complexo B, além de cálcio. Sua técnica envolve cozimento lento do creme e caramelização do açúcar na superfície, resultando em textura cremosa e crocante. Na gastronomia, é reconhecida pelo equilíbrio entre doçura e aromas cítricos.

CRÈME CARAMEL: (FR) Sobremesa francesa clássica, equivalente ao flan, com raízes na doçaria tradicional da França. Preparada com ovos, leite, açúcar e baunilha, assada em banho-maria sobre caramelo, com equilíbrio refinado dos ingredientes. Tem sabor delicado com forte presença de baunilha e textura aveludada e macia. Representa a elegância e técnica da pâtisserie francesa

CREME DE LEITE: Laticínio rico em gordura, apresentado como uma emulsão. Utilizado isoladamente ou em combinação com gemas de ovo (liaison), altera as características sensoriais dos alimentos, modificando sabor, cor e textura. Sua fervura é desaconselhada quando não fresco, devido ao risco de coagulação e comprometimento da qualidade final da preparação.

CREME DE LEITE FRESCO: Produto lácteo obtido pela separação da gordura do leite, com teor de gordura superior a 35%. O conceito reside na sua pureza e frescor, diferenciando-o de versões industrializadas com aditivos. É a nata do leite integral, não submetida a processos de longa conservação, com teor de gordura geralmente entre 30% e 40%. Na gastronomia, é utilizado para enriquecer preparações doces e salgadas, como chantilly, molhos, estrogonofe, cafés, bebidas e outras, conferindo textura aveludada, sabor lácteo suave e estabilidade a emulsões.

CREME DE PAPAIA: Sobremesa feita com mamão papaia batido com sorvete de baunilha, opcionalmente aromatizado com licor de cassis. Na culinária, apresenta textura cremosa e sabor suave. Na gastronomia, foi uma moda gastronômica na década de 1990.

CREME DE RICOTA: Preparação cremosa feita à base de ricota e creme de leite, de sabor suave e textura macia.

CRÈME PÂTISSIÈRE: Crema pasticcera ou creme de confeiteiro, é um creme clássico da culinária francesa, servindo como recheio base para diversas sobremesas, como bolos, tortas e éclairs. Sua origem remonta ao século XVII, com menção no livro "Le Cuisinier Roïal et Bourgeois" de François Massialot. A técnica de preparo envolve o cozimento brando de gemas, açúcar, leite e amido, resultando em um sabor doce e delicado, com textura lisa, cremosa e densa, sendo a base para variações como creme mousseline.

CREMOR TÁRTARO: É o sal ácido do ácido tartárico, um subproduto natural da fermentação do vinho. Sua origem está ligada à produção vinícola. Na gastronomia, é um estabilizante e agente levedante, usado para estabilizar claras em neve, evitar a cristalização do açúcar em doces e como componente do fermento em pó. Conhecido como bitartarato de potássio.

CRÉOLE: Estilo culinário. A culinária crioula é um estilo gastronômico caracterizado pela fusão de influências culinárias diversas, incluindo principalmente as francesas, espanholas,

africanas e indígenas. Sua origem está ligada a regiões com histórico colonial e multicultural, como a Louisiana (EUA) e as ilhas Seychelles. Na gastronomia, ela se distingue por pratos com sabores marcantes, complexos e picantes, que refletem a rica herança cultural dessas populações.

CREOLE CREAM CHEESE: Queijo cremoso tradicional da Louisiana, Estados Unidos, semelhante à cottage e ao creme de leite, produzido a partir de leite desnatado e creme de leite. Sua origem remonta às fazendas e cozinhas domésticas da região. Na gastronomia, apresenta sabor suave e levemente ácido, sendo consumido puro ou incorporado em diversas preparações.

CREOLE MUSTARD: A mostarda crioula é um condimento picante e rústico essencial na culinária da Louisiana, EUA, particularmente em Nova Orleans. Sua origem está ligada à influência alemãs na região, adaptando as técnicas europeias com grãos de mostarda locais. elaborado com sementes de mostarda inteiras ou moídas, vinagre e especiarias. Na gastronomia, é utilizado para realçar sabores em pratos tradicionais crioulos, como carnes, frutos do mar e molhos.

CRÊPE: É uma fina panqueca de origem francesa, feita a partir de uma massa líquida de farinha, ovos, leite e, por vezes, manteiga e açúcar. Sua origem remonta à Bretanha, França, no século XIII. Na gastronomia, é um prato extremamente versátil, servido em versões doces (com frutas, chocolate, geleias) ou salgadas (com queijos, carnes, vegetais). Basicamente, é uma fonte de carboidratos e proteínas.

CRÊPE SUZETTE: Sobremesa clássica da culinária francesa composta por crêpes finos banhados em manteiga aromatizada com suco e raspas de tangerina, além de licor de laranja amarga, flambados e servidos dobrados. Rico em carboidratos, gorduras e vitaminas C e do complexo B, seu preparo envolve a cocção do crêpe e a flambagem do molho cítrico. Na gastronomia, é valorizado pelo sabor delicado e textura macia com aroma cítrico marcante.

CRÊPERIE: Estabelecimento especializado na elaboração, preparo e cocção de crêpes, oferecendo serviços de hospitalidade que incluem crêpes doces, salgados e bebidas como cafés. Na gastronomia, é reconhecida por proporcionar uma experiência focada na tradição e diversidade dos crêpes.

CRÉPINE: Membrana comestível rica em gordura que envolve o estômago do porco, tradicional na culinária francesa. Utilizada para envolver preparações como terrines, patês e almôndegas, mantém a umidade e adiciona sabor durante a cocção, especialmente em assados e grelhados. Na gastronomia, é valorizada por sua capacidade de proteger e enriquecer a textura dos alimentos.

CRÉPINETTE: Preparação culinária francesa composta por uma pequena porção de carne moída ou picada (geralmente porco, vitela ou aves), temperada e envolta em uma fina camada de tripa ou folha de couve para cozimento. A técnica envolve grelhar ou fritar, resultando em sabor delicado e textura macia. Na gastronomia, é utilizada como aperitivo ou prato principal refinado.

CRESCENZA CHEESE: É um queijo italiano fresco de pasta mole, sem casca e com maturação muito curta, originário da região da Lombardia. Sua origem remonta ao século X, sendo historicamente produzido no outono, quando as vacas "crescem" (daí o nome) em pastagens mais frescas. Produzido com leite de vaca integral, rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B. A técnica de preparo envolve coagulação ácida e maturação muito breve, resultando em sabor suave, levemente ácido, e textura cremosa e macia. Na gastronomia, é utilizado em sanduíches, saladas e pratos quentes devido à sua cremosidade e sabor delicado.

CREVETTES À LA NEWBURG: Camarão salteado à Newburg, é um prato clássico da culinária franco-americana, conhecido por seu molho rico e cremoso, feito com manteiga, conhaque, creme de leite fresco e, ocasionalmente, noz-moscada. Sua origem remonta ao final do século XIX, no famoso restaurante Delmonico's, em Nova Iorque. Na gastronomia, é um prato elegante e saboroso, que realça a doçura do camarão. É rico em proteínas e gorduras, com baixo teor de vitaminas. A técnica de preparo envolve o saltear do camarão e a emulsificação lenta do molho. O sabor é complexo, untuoso e ligeiramente adocicado/alcoólico, com textura macia do camarão e aveludada do molho.

CREVETTES À LA PROVENÇALE: Prato francês tradicional da região da Provença, composto por camarões salteados com alho, tomate, azeite e ervas aromáticas. Destaca-se pelo sabor fresco e mediterrâneo. Na gastronomia, é servido como entrada ou prato principal leve e aromático. Frequentemente servido com vinho branco,

acompanhado de pão, arroz ou massas, representando os sabores ensolarados da Provence.

CRIATIVA TEC EXPERIENCE: No campo da gastronomia refere-se a uma abordagem inovadora que integra tecnologia, criatividade e experimentação no desenvolvimento de novos pratos e experiências culinárias. Seu conceito envolve o uso de técnicas avançadas, como a gastronomia molecular, a impressão 3D de alimentos e o uso de dispositivos tecnológicos para aprimorar a apresentação e a interação com os consumidores. A Criativa Tec Experience serve para transformar a gastronomia em uma experiência sensorial única, promovendo a evolução da culinária por meio da fusão entre arte e ciência, ao mesmo tempo em que estimula a criatividade e a inovação no setor.

CRISPY: (ES) Característica sensorial de crocância e estaladiço atribuída a diversos alimentos. Essa textura é geralmente resultado de um processo de cocção, como fritura, assado ou desidratação, que remove a umidade da superfície do alimento, criando uma camada externa quebradiça e estaladiça ao ser mordida.

CRISTALIZAÇÃO: Processo físico-químico no qual substâncias dissolvidas, como a sacarose ($C_{12}H_{22}O_{11}$), precipitam e formam cristais sólidos ao atingir supersaturação. Originada da química e aplicada na confeitaria, utiliza aquecimento e resfriamento controlados para formação de texturas crocantes ou arenosas. Na gastronomia, é fundamental na produção de balas, frutas cristalizadas e decorações doces.

CRISTALIZADOR DE AÇÚCAR: Equipamento que controla temperatura e umidade para cobrir frutas e flores com uma camada cristalina crocante. Na gastronomia, é aplicado em confeitaria fina para cristalizar frutas, flores comestíveis e decoração de sobremesas.

CRISTALIZAR: Cobrir um alimento com açúcar ou fervê-lo com açúcar para preservá-lo.

CROASSÃ: O termo “croassã” corresponde a uma adaptação fonética da pronúncia francesa, comum no português. Viennoiserie francesa. Ler Croissant

CROISSANT: Produto de panificação do tipo viennoiserie, originado na Áustria e difundido no século XVII pela França, feito com massa fermentada folhada à base de farinha de trigo, manteiga, leite e fermento biológico, manteiga e ovo para pincelamento. É feito com

uma técnica de preparo que envolve a laminação de massa com manteiga em múltiplas dobras para criar camadas distintas, moldada em formato de meia-lua. Rico em carboidratos e lipídios, apresenta textura laminada e crocante com sabor amanteigado. Na gastronomia, o "croassã" é consumido no café da manhã ou como base para preparações doces e salgadas. Símbolo da panificação francesa tradicional.

CROMO: Micronutriente essencial com símbolo Cr, o cromo participa da regulação da glicose sanguínea ao potencializar a ação da insulina no metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas. É obtido por meio da alimentação, especialmente em cereais integrais, carnes e vegetais. Na gastronomia, contribui de forma indireta ao compor o valor nutricional de alimentos naturais. Exemplos incluem pão integral, brócolis cozidos e frango grelhado.

CROQUE MADAME: É um sanduíche quente clássico da culinária francesa, uma variação do Croque Monsieur, acrescido de um ovo frito ou poché no topo. Sua origem remonta ao início do século XX em cafés parisienses. Na gastronomia, é um prato de bistrô popular, servido como lanche ou refeição leve. Composto por pão de forma recheado com presunto e queijo, gratinado com molho béchamel e coberto com ovo frito. Fonte de proteínas, cálcio e gorduras, apresenta sabor intenso, textura crocante por fora e cremosa por dentro. Na gastronomia, é servido como prato principal em cafés e bistrôs.

CROQUE MONSIEUR: (FR) Sanduíche clássico da culinária francesa, composto por pão de forma recheado com presunto cozido e queijo (geralmente gruyère ou emmental), coberto com molho bechamel e gratinado ao forno ou tostado na frigideira. Levado ao forno preaquecido a 180 °C e assado até que o topo esteja dourado e gratinado (cerca de 15–20 minutos). Surgiu em cafés parisienses no início do século XX como um lanche rápido e sofisticado. Na gastronomia, é apreciado como prato principal leve ou refeição de bistrô, podendo variar com adição de ovo (croque madame).

CROQUE MADAME: (FR) Sanduíche tradicional da culinária francesa, composto por pão de forma recheado com presunto e queijo (geralmente Gruyère ou Emmental), gratinado com molho béchamel e finalizado com um ovo frito ou pochê sobre o topo. É uma variação do *croque monsieur*, diferenciando-se pela adição do ovo, cuja forma

lembra um chapéu feminino, origem do nome. Na gastronomia, é servido como refeição leve ou brunch.

CROQUETE: (FR) Preparação culinária de origem Franco-Holandesa, o croquete é um petisco empanado e frito, composto por massa à base de batata e recheios variados como carnes desfiada, frango, peixe, queijo ou legumes em molho bechamel. Rico em carboidratos, proteínas e gorduras, apresenta sabor intenso e textura crocante por fora e cremosa por dentro. Na gastronomia, é servido como entrada ou acompanhamento em cardápios tradicionais e contemporâneos.

CROSTATA: (IT) Torta rústica de origem italiana, feita com base de massa podre (massa amanteigada) e recheada com compotas, frutas frescas, geleias ou cremes, disposta sob tiras cruzadas de massa entrelaçadas. Rica em carboidratos e lipídios, tem sabor adocicado e textura crocante. Na gastronomia, é tradicional em confeitarias italianas e servida como sobremesa ou lanche.

CROSTINO: (IT) Crostini. Preparação italiana composta por pequenas fatias de pão grelhado ou torrado, originária da Toscana, tradicionalmente cobertas com queijos, carnes curadas, vegetais ou azeite com ervas. Rica em carboidratos, pode fornecer vitaminas do complexo B e minerais conforme a cobertura utilizada. Apresenta textura crocante e sabor que varia conforme os ingredientes adicionados. Na gastronomia, é servido como antepasto ou aperitivo, valorizando contrastes entre base neutra e coberturas aromáticas.

CROUSTADE: (FR) Preparação tradicional da culinária francesa caracterizada por uma crosta comestível feita de massa folhada, pão, batata ou outros amidos moldados e assados como recipiente para recheios doces ou salgados. Possui textura crocante e sabor neutro ou levemente amanteigado. Na gastronomia, é usada como base refinada para entradas ou sobremesas recheadas.

CROÛTE: (FR) Termo francês que designa uma crosta ou camada externa crocante, geralmente obtida por gratinação ou cocção de pães, massas ou queijos sobrepostos a preparações. Originária da culinária clássica francesa. Na gastronomia, é aplicada como base ou cobertura em pratos assados, entradas ou canapés.

CROÛTON: (FR) Derivado da palavra francesa croûte, que significa "crosta", o croûton é um pequeno cubo de pão crocante, geralmente torrado ou frito em óleo, azeite ou manteiga. Originário da culinária francesa, é utilizado para adicionar textura e sabor às preparações.

Na gastronomia, é comumente empregado como guarnição em sopas, saladas e pratos variados, proporcionando crocância e contraste.

CROWDIE CHEESE: (EU) Queijo fresco e macio de origem escocesa, elaborado a partir da coagulação ácida do leite de vaca, sem maturação e frequentemente enriquecido com creme. Fonte de proteínas, cálcio e vitaminas A, D e do complexo B. Possui textura cremosa, sabor suave e levemente ácido. Na gastronomia, é utilizado em entradas, recheios ou sobremesas tradicionais como o Cranachan.

CRUCÍFERAS: Família botânica Brassicaceae, composta por plantas como couve, brócolis, couve-flor e repolho, reconhecidas pelo alto teor de glucosinolatos e vitaminas C e K. Originárias de regiões temperadas, apresentam sabor levemente pungente e textura crocante. Na gastronomia, são valorizadas por sua versatilidade em preparações frescas, cozidas e fermentadas.

CRUDITÉS: (FR) Preparação originária da culinária francesa composta por vegetais crus cortados em palitos ou fatias, servidos geralmente como aperitivo com molhos. Ricos em fibras, vitaminas (A, C, K) e minerais, variando conforme os vegetais utilizados. Apresentam textura crocante e sabor fresco e natural. Na gastronomia, valorizam o frescor, a cor e a simplicidade em entradas leves e saudáveis.

CRUDOS: (IT) Termo de origem italiana e espanhola que significa "cru", utilizado na gastronomia para designar preparações com peixes ou carnes crus, como carpaccio, ceviche, sashimi e tartare. Refere-se a pratos que valorizam o frescor, a textura natural e o sabor puro dos ingredientes sem cocção.

CRUEL: (FR) Termo culinário francês que designa um preparo em que ingredientes frescos, geralmente frutas ou vegetais, são servidos crus, muitas vezes finamente cortados ou ralados, preservando textura e sabor naturais. Originário da cozinha clássica francesa, enfatiza a pureza e frescor dos alimentos. Na gastronomia, o cruel é utilizado para realçar ingredientes frescos em saladas, entradas ou acompanhamentos, valorizando contrastes de textura e sabor.

CRULLER: (EU) Doce frito de origem europeia, especialmente germânica e holandesa, feito com massa leve semelhante à pâte à choux, moldada em formato torcido ou circular e frita até dourar. Fornece carboidratos, gorduras e pequenas quantidades de vitaminas

do complexo B. Possui textura crocante por fora e macia por dentro, com sabor adocicado e amanteigado. Na gastronomia, é servido como confeitaria tradicional em cafés da manhã ou sobremesas

CRUMBLE: (UK) Sobremesa de origem britânica composta por frutas assadas cobertas com uma mistura esfarelada de farinha, manteiga e açúcar, levada ao forno até dourar. Rica em carboidratos, açúcares e lipídios, podendo conter fibras, vitaminas A e C conforme as frutas utilizadas. Apresenta textura crocante na cobertura e macia no interior, com sabor doce e frutado. Na gastronomia, é servido quente ou morno, muitas vezes acompanhado de creme ou sorvete.

CRUMPET: (UK) Preparação tradicional britânica semelhante a uma panqueca espessa e fermentada, feita com farinha, leite e fermento, assada em chapas até formar uma superfície porosa. Fonte de carboidratos, pequenas quantidades de proteínas e vitaminas do complexo B. Possui textura macia e aerada com leve crocância na base, e sabor neutro levemente amanteigado. Na gastronomia, é consumido no café da manhã ou chá da tarde, geralmente com manteiga e geleias.

CRUSTÁCEOS: (sp.) São artrópodes aquáticos, predominantemente marinhos, caracterizados por um exoesqueleto quitinoso articulado. Desempenham papéis ecológicos importantes em cadeias alimentares aquáticas, servindo como alimento para diversos animais e atuando na ciclagem de nutrientes. Na gastronomia, crustáceos como camarões, lagostas, caranguejos e siris são apreciados mundialmente, preparados de diversas formas e considerados ingredientes de luxo em muitas culturas.

CRUSTIFICAÇÃO: (Pani.) É o processo de formação da casca do pão durante o cozimento, quando a superfície da massa perde umidade e os açúcares sofrem caramelização, enquanto ocorre a reação de Maillard, resultando em uma camada seca, crocante e dourada. (Gast.) Na gastronomia, a crustificação é valorizada por seu efeito sensorial, conferindo cor, textura, aroma e sabor característicos ao produto final.

CRYPTOSPORIDIUM PARVUM: (mic.) É um protozoário parasita que causa criptosporidiose. Provocam sintomas gastrointestinais como diarreia aquosa, náuseas e cólicas, sendo especialmente graves em indivíduos imunossuprimidos. A transmissão ocorre via fecal-oral, principalmente por ingestão de água ou alimentos contaminados com oocistos esporulados do parasita. Sua resistência ao cloro

dificulta o controle convencional. Na gastronomia, representam risco em alimentos crus, água não tratada e ambientes com falhas de higiene sanitária.

CUARENTA Y TRES: (ES) Licor espanhol icônico, originário de Cartagena, feito com uma combinação secreta de 43 ingredientes, incluindo baunilha, frutas cítricas e especiarias. De sabor doce e suave, com notas marcantes de baunilha e caramelo, é amplamente utilizado em coquetelaria ou consumido puro. Comercializado em garrafas de 700 ml, destaca-se por sua coloração dourada e aroma envolvente.

CUBA LIBRE: (AL) É um coquetel simples e popular, feito com rum, Coca-Cola e suco de limão. Sua origem remonta ao início do século XX, durante a Guerra Hispano-Americana, quando soldados americanos em Cuba misturavam rum local com Coca-Cola, um refrigerante recém-chegado à ilha, e brindavam à "Cuba Libre" (Cuba Livre), celebrando a independência do país. Na gastronomia, é consumido como bebida social e pode inspirar caldas e marinadas doces com notas cítrico-caramelizadas.

CUCA: Bolo de origem germânica adaptado no sul do Brasil, feito com massa fofa à base de ovos, farinha e manteiga, coberto com farofa crocante de açúcar, farinha, manteiga e canela (similar ao *Streuselkuchen*, de onde deriva seu nome, do alemão *Kuchen*). Rica em carboidratos, gorduras e pequenas quantidades de vitaminas do complexo B. Apresenta textura macia com cobertura granulada e sabor doce e aromático. Na gastronomia, é servida como sobremesa ou lanche em contextos festivos e familiares.

CUCURBITÁCEAS: (sp.) Família botânica que inclui plantas herbáceas trepadeiras, como abóboras, melões e pepinos, caracterizadas por frutos geralmente com casca rígida e polpa suculenta. São fontes importantes de vitaminas A, C e fibras dietéticas. Na gastronomia, suas espécies são amplamente utilizadas em preparações doces e salgadas, além de conservas e caldos.

CUISINE BOURGEOISE: (FR) Estilo culinário francês tradicional associado à classe burguesa, caracterizado por pratos elaborados, porém acessíveis, com técnicas clássicas e ingredientes de qualidade moderada. Enfatiza preparações equilibradas com sabores ricos e texturas variadas, como assados, molhos e guarnições refinadas. Na gastronomia, representa a cozinha caseira sofisticada, um reflexo da alimentação familiar e do bem-estar da classe média. Distinguindo-

se da *haute cuisine* mais elaborada e da culinária regional ou camponesa. Ler haute cuisine

CUISINE GOURMANDE: (FR) Estilo culinário francês que valoriza o prazer sensorial, combinando técnicas clássicas com criatividade e ingredientes de alta qualidade para realçar sabores intensos e texturas harmoniosas. Originada na gastronomia contemporânea, privilegia pratos sofisticados, equilibrados e visualmente atraentes. Na gastronomia, representa a busca pelo deleite e refinamento na experiência gastronômica. Frequentemente associada à abundância e à indulgência.

CUISINE MAIGRE: (FR) É um estilo culinário de origem francesa que enfatiza pratos com pouca ou nenhuma carne, peixe ou ovos, focando em vegetais, frutas, grãos e outros alimentos de origem vegetal, similar à culinária vegetariana ou vegana. A técnica de preparo prioriza métodos que realçam os sabores naturais dos vegetais. O sabor é geralmente fresco, leve e variado, com texturas que dependem dos ingredientes, podendo ser crocantes, macias ou cremosas. Na gastronomia, representa uma abordagem mais leve e, por vezes, mais saudável, rica em vitaminas e nutrientes vegetais.

CUISINE NOUVELLE: É um movimento culinário francês surgido na década de 1970, que revolucionou a alta gastronomia ao promover a simplicidade, leveza, ingredientes frescos, cozimentos curtos e apresentações artísticas e minimalistas, em oposição à cozinha clássica mais pesada e elaborada. Na gastronomia, representa uma valorização da pureza dos sabores e da autonomia criativa do chef. história da Nouvelle Cuisine remonta à década de 1950, mas ganhou força e se consolidou nos anos 1970, principalmente na França. Ela surgiu como uma reação à cozinha clássica francesa, que era vista como pesada, com molhos ricos, cozimentos longos e apresentações exageradas. Os críticos gastronômicos Henri Gault e Christian Millau foram figuras chave nesse movimento, cunhando o termo "Nouvelle Cuisine" e, em 1973, publicando os famosos "dez mandamentos" que guiavam essa nova filosofia culinária. Esses mandamentos enfatizavam: (Não cozer demais: priorizando o cozimento rápido e a vapor para preservar os sabores e texturas naturais dos alimentos. Uso de produtos frescos e de qualidade: valorizando a sazonalidade e a origem dos ingredientes. Leveza do cardápio: reduzindo a quantidade de molhos pesados, gorduras e temperos em excesso. Simplicidade e pureza dos sabores: buscando realçar o sabor

intrínseco de cada ingrediente, sem mascará-lo. Apresentação artística e minimalista: transformando o prato em uma obra de arte visual, com porções menores e harmoniosamente dispostas. Inovação e novas técnicas: encorajando a exploração de novas abordagens culinárias e tecnologias. Preocupação com a dietética: buscando uma culinária mais saudável.) Chefs renomados como Paul Bocuse, Michel Guérard, Alain Senderens, Pierre Troisgros e Roger Vergé foram os grandes expoentes e propagadores da Nouvelle Cuisine. Eles viajaram, aprenderam com outras culturas (especialmente a japonesa, que influenciou a estética e a leveza) e aplicaram esses princípios em seus restaurantes, revolucionando a alta gastronomia mundial. A Nouvelle Cuisine não foi apenas uma mudança de estilo, mas uma verdadeira revolução que deu maior autonomia criativa aos chefs, elevando o status da culinária e influenciando gerações de cozinheiros ao redor do mundo, cujos legados são percebidos na gastronomia contemporânea.

CULACCIA: Também conhecida como culatta ou culatello com pele, é um embutido italiano de porco curado, feito da parte mais nobre da coxa do porco, com a pele e uma camada de gordura preservadas. Originária da região da Emília-Romanha, especialmente da província de Parma, a técnica de preparo envolve salga e cura natural, sem ser ensacada, resultando em uma textura macia como o presunto e um sabor doce e complexo, com notas de manteiga e frutas secas. Na gastronomia, é apreciada em fatias finas, servida como aperitivo, oferecendo proteínas e gorduras.

CULATELLO: (embutido) Produto cárneo curado de origem italiana, proveniente da parte posterior da coxa suína, típico da região de Emilia-Romagna, especialmente da província de Parma. Rico em proteínas, sódio e vitaminas do complexo B. A técnica de preparo envolve salga, temperos (como pimenta e alho), mergulho em vinho, recheio em bexiga natural e longa maturação em condições específicas de umidade e temperatura. Apresenta textura macia e aveludada, sabor delicado e aroma intenso. Na gastronomia, é valorizado como charcutaria nobre, é apreciado em fatias finas como aperitivo ou em pratos refinados.

CULATELLO DI ZIBELLO: É um presunto cru curado de porco com Denominação de Origem Protegida (DOP), produzido exclusivamente na província de Parma, Itália, utilizando carne de porcos criados para o Prosciutto di Parma. A técnica de preparo

envolve a remoção do osso e da gordura externa da perna, salga, tempero e longa maturação de no mínimo 11 meses em ambientes úmidos e frios, resultando em um sabor doce, delicado e complexo, com textura macia e aveludada. Rico em proteínas, sódio e vitaminas do complexo B. Na gastronomia, é considerado um dos mais refinados produtos de charcutaria italiana, ideal para entradas e harmonizações delicadas.

CULINÁRIA: A culinária é a arte e a ciência de preparar, cozinhar e apresentar alimentos, envolvendo a combinação de ingredientes de maneira que resulte em pratos saborosos e nutricionalmente equilibrados. Uma prática que transcende o simples ato de preparar alimentos, envolvendo a combinação de ingredientes com a intenção de criar pratos que satisfaçam não apenas as necessidades nutricionais, mas também os sentidos. Ela requer um domínio técnico que abarca uma vasta gama de habilidades, desde o manejo adequado dos alimentos até o emprego de técnicas culinárias específicas, além de princípios de segurança alimentar essenciais para preservar a saúde dos consumidores. Sua origem remonta ao período Paleolítico, quando os primeiros seres humanos passaram a complementar a alimentação proveniente da caça com alimentos agrícolas. Historicamente, a culinária se desenvolveu ao longo do tempo, refletindo as transformações sociais, econômicas e culturais de cada civilização. Cada região do mundo, influenciada por seus recursos naturais e tradições, estabeleceu suas próprias práticas culinárias, que se tornam parte de sua identidade cultural. A culinária, portanto, é também uma forma de expressão artística, onde receitas e pratos carregam significados simbólicos e são passados de geração em geração, representando a continuidade de uma cultura e a adaptação às inovações e influências externas. Assim, a culinária não é apenas um ato de preparar alimentos, mas um elo entre história, cultura e sociedade, sendo um dos pilares fundamentais na construção da identidade de um povo. Culinária é a arte de cozinhar, enquanto gastronomia é um conceito mais amplo que envolve também a cultura, a história e a evolução da comida, além de outros aspectos.

CULINÁRIA BRASILEIRA: Sistema alimentar que reflete a formação histórica, cultural e geográfica do Brasil, constituído pela interação entre práticas indígenas, africanas, portuguesas e de diversos imigrantes europeus e asiáticos. Originada na combinação da base indígena, com a mandioca, milho, peixes e frutos nativos, somada

aos aportes portugueses de trigo, arroz e doces conventuais, e aos ingredientes e técnicas africanas como o dendê e o cuscuz. Na culinária, manifesta-se em pratos como feijoada, moqueca, acarajé, churrasco e pão de queijo, preparados por métodos como assado, cozido, fritura, fermentação e defumação. Cada região desenvolveu características próprias, influenciadas pelos biomas locais como a Amazônia, o Cerrado, a Caatinga, a Mata Atlântica, o Pampa e o Pantanal. Os sabores variam entre intensos, condimentados, adocicados e terrosos, com texturas que vão do crocante ao cremoso. Na gastronomia, representa um patrimônio dinâmico que inspira a valorização dos biomas nacionais, valoriza ingredientes autóctones, fortalece a agricultura familiar e projeta internacionalmente a riqueza e a autenticidade da identidade brasileira, integrando sustentabilidade, tradição, o resgate de saberes ancestrais e a inovação, consolidando-se no cenário global como expressão autêntica da cultura nacional.

CULINÁRIA INDÍGENA BRASILEIRA: Antes da chegada dos europeus, milhares de povos indígenas habitavam o Brasil, cada um com culturas próprias, mas todos integrados à natureza para o sustento. A culinária indígena brasileira não surgiu de um ponto único, mas do profundo conhecimento da biodiversidade brasileira, adaptado aos diferentes biomas: Amazônia, Cerrado, Caatinga, Mata Atlântica e Pampas. Constitui, assim, um sistema alimentar ancestral desenvolvido pelos povos originários do território brasileiro, pautado na relação direta com a natureza e na sustentabilidade dos ecossistemas. Baseia-se na coleta, caça, pesca e agricultura de subsistência, destacando ingredientes como mandioca, milho, castanhas, raízes, peixes, carnes de caça e frutas nativas, que refletem a diversidade dos biomas nacionais. Manifesta-se na culinária por meio de preparações como beiju, mingau, pamonha, tacacá, canjica e pipoca, utilizando técnicas como assar em brasa, defumação, fermentação, pilagem, fermentação natural e uso de utensílios tradicionais como a tipiti. Os sabores são predominantemente terrosos, defumados e levemente ácidos ou adocicados, enquanto as texturas variam do crocante das farinhas ao macio dos caldos e mingaus. Conceitualmente, expressa o aproveitamento integral dos alimentos e o respeito aos ciclos naturais. Na gastronomia, representa a base fundadora da identidade alimentar brasileira e inspira o resgate de saberes tradicionais, promovendo a valorização cultural e a inovação na cozinha contemporânea.

CULTURA DE PERTENCIMENTO: (Gest.) A cultura de pertencimento é o conjunto de práticas e valores que faz com que os colaboradores se sintam aceitos, valorizados e parte integrante da organização, promovendo diversidade, inclusão e autenticidade. De acordo com Robbins (2002), essa cultura está ligada à cultura organizacional, sendo baseada em significados compartilhados que fortalecem coesão, lealdade e senso de comunidade, reduzindo rotatividade e incentivando a colaboração. Na gastronomia, a cultura de pertencimento valoriza cada membro da equipe, promove comunicação aberta e respeito mútuo, reduz turnover, fortalece trabalho em equipe e motiva os colaboradores a oferecerem uma experiência de excelência ao cliente.

CULTURA ORGANIZACIONAL: (Gest.) Consiste em um sistema de valores, crenças, normas, rituais e símbolos compartilhados que distingue uma organização, influenciando o comportamento dos colaboradores e a forma como o trabalho é realizado, atuando como uma "cola social" que une seus membros. Conforme Robbins (2020), a cultura organizacional exerce influência poderosa sobre o comportamento dos colaboradores, pois uma cultura forte, com valores amplamente aceitos, promove coesão, comprometimento e lealdade, impactando diretamente o desempenho e o engajamento. Na gastronomia, a cultura de um restaurante define o ambiente de trabalho e a experiência do cliente, orientando a atenção aos detalhes, a excelência no preparo ou a eficiência no serviço, refletindo-se na comunicação da equipe e na interação com o público.

CUMBERLAND: (UK) Molho agridoce clássico da culinária inglesa, originário do condado de Cumberland, preparado com groselhas vermelhas, vinho do Porto, raspas cítricas, mostarda e gengibre. Rico em antioxidantes naturais das frutas, apresenta sabor adocicado, ácido e levemente picante, com textura densa. Na gastronomia, é tradicionalmente servido frio como acompanhamento de carnes frias e embutidos.

CUMQUAT: Fruta cítrica, pequena e redonda. Ler Kumquat

CUPUAÇU: Fruto amazônico do cacaueiro silvestre (*Theobroma grandiflorum*), pertencente à família *Malvaceae*. Originário da região Norte do Brasil, é rico em fibras, vitaminas A, C e do complexo B, potássio e compostos antioxidantes, além de minerais como ferro e fósforo. Possui sabor agridoce, textura cremosa e aroma intenso, com

um toque azedo e refrescante. Em tupi-guaraní, a palavra "cupuaçu" significa "cacau grande". "*Kupu*" significa "que parece com cacau" e "*uasu*" significa "grande", consumida in natura. Na culinária, é amplamente utilizado em sucos, sorvetes, mousses, bombons e recheios diversos. Na gastronomia, destaca-se como ingrediente regional de grande valor sensorial e cultural.

CURAR: (Cul.) Técnica ancestral de conservação de alimentos, especialmente carnes, peixes e queijos, que utiliza sal, açúcar, nitratos ou especiarias para desidratar o produto, inibir microrganismos e intensificar sabor e aroma. O processo desidrata o alimento, prolongando sua vida útil, enquanto desenvolve sabores e texturas complexos e distintos. Na gastronomia, essa técnica é fundamental para a produção de embutidos, defumados e produtos fermentados, conferindo-lhe características organolépticas únicas.

CURAU: Doce tradicional da culinária brasileira, de origem indígena com influência europeia, preparado com milho verde ralado, leite, açúcar e canela, fonte de carboidratos, fibras, vitamina A e do complexo B. Possui textura cremosa e sabor adocicado e aromático. Na gastronomia, é consumido quente ou frio, especialmente em Festas Juninas e celebrações regionais.

CÚRCUMA: Planta rizomatosa originária do sul da Ásia, (*Curcuma longa)*, gênero *Curcuma*, família *Zingiberaceae*. Rica em curcumina, ferro, potássio, manganês e vitaminas C e B6. Apresenta sabor terroso, levemente picante e amargo, com textura em pó fina e seca. Na gastronomia, é amplamente utilizada como corante e condimento em preparações salgadas, especialmente em curries, caldos e marinadas.

CURCUMINA: Composto fenólico bioativo responsável pela coloração amarela da cúrcuma (*Curcuma longa*), com propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e antimicrobianas. Obtém-se por extração da raiz seca da cúrcuma, moída em pó fino. Na gastronomia, é aplicada em preparações como curry, caldos e picles, promovendo cor vibrante, sabor terroso e benefícios funcionais ao prato.

CURD: (UK) Creme espesso e aveludado, de origem inglesa, cuja receita tradicional remonta ao século XVIII. Preparado com ovos, açúcar, manteiga e suco de frutas cítricas como limão ou maracujá, ele oferece uma textura lisa e brilhante, com um sabor que equilibra acidez e doçura. Na gastronomia, é versátil, sendo empregado como

recheio de tortas, coberturas, acompanhamento de sobremesas ou pães.

CURIMÃ: (*Mugil spp*., família *Mugilidae*) Também conhecido como tainha ou parati. Peixe marinho e estuarino de origem tropical e subtropical, amplamente distribuído no litoral brasileiro, é fonte significativa de proteínas, ômega-3, vitaminas do complexo B e minerais. Apresenta carne branca, sabor suave e textura firme, sendo preparado principalmente assado, frito ou em moquecas. Na gastronomia, é valorizado em pratos regionais pela versatilidade e sabor delicado.

CURNONSKY: Maurice Edmond Sailland, amplamente conhecido pelo pseudônimo Curnonsky, foi um dos mais influentes gastrônomos, escritores e críticos culinários franceses do século XX (1872–1956). Reconhecido como o "príncipe dos gastrônomos", Sailland dedicou sua carreira à valorização e promoção da culinária regional da França, atuando com profundidade intelectual na defesa da autenticidade e simplicidade dos pratos tradicionais. Sua vasta produção literária, composta por mais de 60 obras, combinou erudição, sensibilidade cultural e precisão técnica, contribuindo decisivamente para a consolidação da gastronomia francesa como patrimônio cultural e campo de estudo sistematizado. Por meio de suas descrições detalhadas e apaixonadas, ele influenciou gerações de chefs, críticos e apreciadores da culinária, estabelecendo parâmetros para a apreciação estética e sensorial da comida, além de reforçar o papel da gastronomia como expressão identitária e social. Sua obra permanece referência fundamental para a compreensão da evolução histórica e cultural da cozinha francesa, consolidando seu legado como um dos pilares da crítica gastronômica moderna.

CURRY: (AS) Mistura aromática de especiarias como coentro, cominho, cúrcuma, gengibre, cardamomo e pimentas, originária da Índia e derivada do termo tâmil kari. Pode ser encontrada em pó ou pasta, atuando como base para caldos perfumados e pratos condimentados. Na gastronomia, o curry caracteriza-se pela combinação complexa de especiarias que confere sabor e aroma distintos aos pratos, sendo amplamente utilizado em diversas cozinhas internacionais. Ler Caril

CURTIR: (Cul.) Técnica culinária tradicional que consiste em submeter alimentos, como carnes, peixes ou vegetais, à imersão em líquidos aromatizados, como vinagres, temperos ou bebidas

alcoólicas, com o objetivo de amaciar, conservar e intensificar sabores. Proporciona textura mais macia e aroma acentuado. Na gastronomia, é utilizada em marinadas, escabeches, conservas e preparações regionais que valorizam a maturação do sabor.

CUSCUZ: Prato de origem berbere do Norte da África, preparado com milho moído e cozido no vapor, enquanto na versão magrebina utiliza-se sêmola de trigo. Adaptado no Brasil com variações regionais, especialmente no Nordeste, à base de flocos de milho hidratados e cozidos no vapor ou em cuscuzeira. Possui sabor delicado, textura granulada e pode ser servido doce ou salgado. Na gastronomia, é valorizado como alimento versátil, nutritivo e culturalmente identitário. Podendo ser servido doce ou salgado, como acompanhamento, prato principal ou em saladas, sendo um alimento básico em muitas culturas.

CUSCUZEIRA: Panela ou forma perfurada utilizada para cozinhar cuscuz ou triguilho no vapor. Panela com duas partes: um compartimento inferior para água e um compartimento superior para o cuscuz, geralmente com uma grelha para que a água não entre em contato com o cuscuz.

CUSTEIO POR ABSORÇÃO: (Cont.) Método de apuração de custos que aloca a totalidade dos gastos de produção, fixos e variáveis, aos produtos ou serviços, resultando no custo total. Conforme Padoveze (2004), esse sistema fornece informações essenciais para formação de preços, controle gerencial e análise de desempenho econômico. Na prática, permite que a organização identifique integralmente os custos produtivos, auxiliando na tomada de decisões estratégicas e operacionais. Na gastronomia, aplica-se para calcular o custo completo de pratos, cardápios ou eventos, garantindo precificação adequada, controle financeiro e rentabilidade do empreendimento.

CUSTO DE OPORTUNIDADE: (Gest.) Representa o valor do maior benefício perdido ao optar por uma alternativa em detrimento de outras disponíveis. Ao escolher determinada opção, a empresa abdica dos potenciais ganhos que poderiam ser obtidos com as demais possibilidades, sendo esse valor considerado o “custo de oportunidade”. Segundo Assaf (2018), o custo de oportunidade corresponde ao valor do benefício que a empresa deixa de obter ao tomar uma decisão que elimina outras alternativas de investimento, sendo essencial na análise de projetos e na comparação do retorno de diferentes aplicações. Na gastronomia, refere-se à perda de receita

ou benefício ao não escolher a alternativa mais lucrativa, como optar por um prato de menor margem ou utilizar espaço do salão de forma menos rentável. A análise desse custo auxilia a gestão na otimização do cardápio e na maximização do retorno financeiro.

CUSTO DE TRANSFORMAÇÃO: (Gest.) Representam o esforço empregado no processo de conversão de insumos em produtos acabados, incluindo mão de obra direta e indireta, energia, horas de equipamento e outros insumos necessários à produção, excluindo matéria-prima e produtos adquiridos prontos. Segundo Braga (2018), os custos de conversão ou de transformação correspondem à soma da mão de obra direta e dos custos indiretos de fabricação, sendo essenciais para compreender a parcela do gasto que agrega valor ao produto durante o processo produtivo. Na gastronomia, esses custos abrangem todos os gastos necessários para transformar ingredientes em pratos prontos para o consumo, incluindo mão de obra da cozinha, energia elétrica, gás e insumos de limpeza. Eles são fundamentais para mensurar o valor agregado pela operação do restaurante, diferenciando-o do custo das matérias-primas e permitindo uma gestão eficiente da produção e da rentabilidade do negócio.

CUSTO DIRETO: (Gest.) Representa os gastos que podem ser atribuídos de forma objetiva e imediata a um produto, serviço ou departamento específico. Incluem, por exemplo, matérias-primas, embalagens e mão de obra diretamente aplicada na produção, compondo o custo real do bem ou serviço sem necessidade de rateios ou estimativas. Conforme Martins (2010), os custos diretos são aqueles que podem ser apropriados diretamente ao objeto de custo, permitindo sua identificação precisa no processo produtivo. Sua correta identificação facilita a apuração de resultados e a definição de estratégias de precificação. Na Gastronomia: os custos diretos englobam os ingredientes utilizados em cada prato, insumos de preparo (como temperos, carnes e hortaliças) e a mão de obra direta da cozinha. O controle adequado desses custos é fundamental para calcular o preço de venda, reduzir desperdícios e garantir a rentabilidade do restaurante.

CUSTO FIXO: (Gest.) São gastos cujo valor total permanece constante independentemente do volume de produção ou vendas, mantendo-se estáveis dentro de determinado período e capacidade produtiva. Representam os recursos essenciais para manter a estrutura e

operação da empresa, mesmo na ausência de produção. O custo fixo por unidade de produto, entretanto, é variável, diminuindo à medida que o volume de produção aumenta. Segundo Assaf (2018), os custos fixos ocorrem independentemente da atividade produtiva, diferenciando-se dos custos variáveis, que oscilam conforme o nível de produção ou vendas. Na gastronomia, incluem despesas essenciais para o funcionamento do negócio que não variam com o número de pratos vendidos, como aluguel do imóvel, parcelas de financiamento de equipamentos, salários da equipe administrativa e de limpeza, e seguros do restaurante.

CUSTO INDIRETO: (Gest.) São aqueles que não podem ser diretamente atribuídos a um produto específico, exigindo a utilização de critérios de rateio para serem incorporados ao custo total. Exemplos incluem aluguel, iluminação, depreciação de equipamentos e salários de supervisores. Segundo Martins (2018), os custos indiretos de fabricação (CIF) não podem ser identificados de forma objetiva em cada unidade de produto, compondo o gasto de produção de maneira indireta e sendo essenciais para a operação do negócio. Na gastronomia, os custos indiretos abrangem todos os gastos necessários para a produção do cardápio que não podem ser atribuídos a um prato específico, como energia, água, manutenção de equipamentos, limpeza e salários de supervisores, garantindo a funcionalidade e qualidade da cozinha.

CUSTO MARGINAL: (Gest.) É o acréscimo no custo total que a empresa incorre ao produzir uma unidade adicional de produto ou serviço. Representa a variação dos custos totais ao aumentar a produção, permitindo avaliar a eficiência operacional e o impacto financeiro de expandir a atividade produtiva. Segundo Assaf (2018), o custo marginal corresponde à alteração no custo total provocada pela produção de uma unidade extra, sendo essencial para decisões de preço, volume de produção e rentabilidade. Na gastronomia, o custo marginal refere-se ao gasto adicional para preparar uma porção extra de um prato, incluindo ingredientes adicionais, tempo de preparo incremental e consumo adicional de energia ou gás. A análise desse custo é crucial para gerenciar serviços à la carte ou eventos, auxiliando na determinação da lucratividade de atender a mais clientes e garantindo que a produção de unidades adicionais seja financeiramente viável.

CUSTO PRIMÁRIO: (Gest.) Correspondem à soma da matéria-prima e da mão de obra direta, representando os gastos essenciais e diretos do processo de produção. Não devem ser confundidos com os custos diretos, que são mais abrangentes e incluem materiais auxiliares, embalagens e outros elementos. Segundo Martins (2018), os custos primários são facilmente identificáveis e mensuráveis para cada unidade de produto, constituindo o núcleo do custo de produção. Na gastronomia, os custos primários englobam os gastos mais básicos e diretos necessários para a preparação de um prato, como os ingredientes (matéria-prima) e a mão de obra do cozinheiro responsável pela execução da receita. O cálculo desses custos é fundamental para a precificação, servindo como base sobre a qual outros custos e despesas são adicionados, garantindo a determinação adequada do valor de produção de cada item do cardápio.

CUSTO SEMIFIXO: (Gest.) São custos que permanecem fixos até um determinado nível de produção ou vendas, mas aumentam de forma escalonada quando esse limite é ultrapassado. Diferem dos custos totalmente fixos, pois apresentam saltos ocasionais em função da necessidade de expandir a capacidade produtiva. Segundo Ferreira (2007), os custos semifixos combinam características de custos fixos e variáveis, sendo importantes para planejamento de recursos e análise de capacidade operacional. Na gastronomia, exemplos de custos semifixos incluem salários de equipe que permanecem constantes até atingir um determinado movimento, mas exigem contratação adicional em períodos de maior demanda, ou contratos de energia que aumentam após consumo acima de certos limites. O controle desses custos permite à gestão ajustar recursos e operação de acordo com a demanda, mantendo a eficiência financeira do empreendimento.

CUSTO SEMIVARIÁVEL: (Gest.) São aqueles que apresentam uma parte fixa e uma parte variável, também chamado de custo misto. A parte fixa permanece constante independentemente do nível de produção ou vendas, enquanto a parte variável oscila conforme o volume de atividade. Segundo Ferreira (2018), esses custos combinam elementos de custos fixos e variáveis, sendo essenciais para análise de alavancagem operacional e planejamento financeiro. Na gastronomia, os custos semivariáveis incluem, por exemplo, contas de energia elétrica, que possuem um valor mínimo mensal independente do movimento do restaurante, mas aumentam quando há maior volume de produção, e salários de funcionários

com remuneração base fixa mais comissão por produtividade. O acompanhamento desses custos permite à gestão otimizar recursos e ajustar preços ou operações conforme a demanda.

CUSTO VARIÁVEL: (Gest.) Custos que variam diretamente com o volume de produção ou vendas, de modo que, se a produção dobra, o total desses custos também dobra, enquanto o custo por unidade permanece constante. Segundo Assaf (2018), os custos variáveis se alteram conforme o nível de atividade da empresa, incluindo gastos como matéria-prima e salários vinculados à produção, sendo componentes essenciais para o cálculo da margem de contribuição. Na gastronomia, os custos variáveis englobam despesas que aumentam ou diminuem de acordo com o número de pratos preparados e vendidos, como ingredientes de cada receita, embalagens para delivery e salários proporcionais de garçons em horas extras durante períodos de maior movimento. O controle desses custos é fundamental, pois impacta diretamente a margem de contribuição de cada prato, ou seja, o valor disponível para cobrir os custos fixos e gerar lucro.

CUT CROSSWISE: (FR) Corte transversal. É uma técnica básica onde o alimento é cortado de forma perpendicular ao “arco” comprimento (em um ângulo de 90 graus). É amplamente utilizado em vegetais e outros alimentos para criar pedaços retos, uniformes e simétricos, como rodelas ou cubos, dependendo da espessura desejada.

CUT PAILLE: (FR) Coupe Paille. Corte clássico da cozinha francesa que produz tiras muito finas e alongadas, semelhantes a palha. Aplicado em batatas e vegetais, resulta em crocância e leveza, sendo apreciado pelo efeito visual delicado. O termo vem de coupe (corte) e paille (palha), obtido ao fatiar o alimento em lâminas finas e cortá-las em tiras de cerca de 1 mm de largura. Na gastronomia, é valorizado tanto pela textura crocante que agrega aos pratos quanto pelo refinamento estético na apresentação de guarnições e preparações clássicas.

CUTELO: Utensílio de origem ancestral utilizado no corte de carnes, caracterizado por lâmina larga, reta e pesada, ideal para separar ossos e desmembrar peças com precisão. Sua técnica baseia-se em movimentos firmes e retos que exigem controle e força. Na gastronomia, é essencial em açougues e cozinhas profissionais para cortes brutos e preparações específicas. Caracterizada por sua lâmina larga, retangular e geralmente pesada.

CUVE: (FR) Termo francês que significa cuba ou tanque, utilizado no contexto da vinificação para designar tanto o recipiente onde ocorre a fermentação quanto a mistura de vinhos de diferentes safras ou variedades de uvas.

CUVÉE: Refere-se a uma mistura específica de vinhos (ou uvas) selecionados para criar uma composição harmoniosa, especialmente comum na produção de champanhes e espumantes. A técnica de preparo, intrínseca à enologia (a ciência e estudo do vinho), envolve a cuidadosa seleção e blend de diferentes lotes ou variedades para alcançar um perfil de sabor, aroma e textura desejado. Na gastronomia, a cuvée representa a arte da combinação, resultando em um vinho com características únicas, ideal para harmonizações complexas e sofisticadas.

CUXÁ: Prato tradicional da culinária maranhense, elaborado com arroz, vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*), camarão seco, gergelim, farinha seca e temperos regionais, resultando em sabor ácido marcante e aroma intenso. A técnica envolve refogar os ingredientes até formar um arroz úmido e condimentado. Na gastronomia, é símbolo da identidade alimentar do Maranhão, servido como acompanhamento ou prato principal.

CYNAR: Amaro italiano elaborado com infusão de alcachofra (*Cynara scolymus*) e 13 ervas e plantas, com origem no século XX. Apresenta sabor agridoce, notas herbáceas e amargor moderado. Na gastronomia, é consumido como aperitivo ou digestivo, puro, com gelo ou em coquetéis clássicos como o Cynar Spritz.

CYCLOSPORA CAYETANENSIS: Protozoário causador da ciclosporíase, transmitido pela ingestão de frutas, verduras e água contaminadas. Provoca diarreia prolongada e desconforto gastrointestinal. Na gastronomia, a lavagem e sanitização adequada de vegetais crus são medidas essenciais de prevenção.

D

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABC D EFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

D'ARTOIS: na culinária clássica, refere-se a diversas preparações nomeadas em homenagem ao Conde de Artois (futuro Carlos X). Em pratos salgados, pode designar um acompanhamento para grandes cortes de carne, composto por legumes torneados, glaceados e braseados, como cenouras, nabos e aipo, além de batatas fritas. Outra variação salgada é um purê de feijão branco com juliana de vegetais. Na pastelaria francesa, D'Artois descreve uma iguaria doce feita com duas camadas de massa folhada recheada com frutas e creme, assada e servida fatiada. A técnica de preparo varia conforme a aplicação, resultando em sabores que vão do doce ao salgado, com texturas que podem ser macias e cremosas ou crocantes e folhadas, dependendo do tipo de preparo.

D-FRUTOSE: É um monossacarídeo, uma forma específica de frutose que possui atividade óptica e é um dos açúcares mais doces encontrados na natureza. Sua fórmula molecular é $C_6H_{12}O_6$, e ela pertence ao gênero dos carboidratos. Na gastronomia, a D-frutose é amplamente utilizada como adoçante natural, sendo valorizada por sua alta solubilidade e capacidade de realçar sabores em diversas preparações alimentares.

D-GLICOSE: É um monossacarídeo, uma forma específica de glicose que apresenta atividade óptica e é essencial para os processos metabólicos das células. Sua fórmula molecular é $C_6H_{12}O_6$, e ela pertence ao gênero dos carboidratos. Na gastronomia, a D-glicose atua como um adoçante natural e é utilizada em produtos alimentícios por suas propriedades de fermentação e conservação.

DACQUOISE: (FR) Preparação clássica da confeitaria francesa, originária da cidade de Dax, no sudoeste da França. Composta por camadas de merengue seco à base de farinha de amêndoas e/ou avelãs, intercaladas com creme de manteiga, chantilly ou mousseline. Apresenta textura crocante por fora e macia por dentro, com sabor delicado de nozes e açúcar. Na gastronomia, é utilizada como base de entremets, tortas e sobremesas geladas, frequentemente acompanhada de frutas.

DADINHO DE TAPIOCA: Petisco brasileiro de origem nordestina, elaborado com goma de tapioca e queijo coalho, cortado em cubos e

frito ou assado até formar crosta crocante e interior macio. Na gastronomia, é servido como entrada ou aperitivo, acompanhado de molhos como melado de cana ou geleias picantes.

DAIKON: (*Raphanus sativus* var. *longipinnatus*, gênero *Raphanus*, família *Brassicaceae*) Rabanete branco, também conhecido como rabanete japonês e rabanete chinês. Raiz tuberosa de origem asiática, rica em vitamina C, fibras e compostos antioxidantes, apresenta sabor suave levemente picante e textura crocante. Na gastronomia, é utilizado cru em saladas, conservas, ou cozido em sopas e pratos orientais, destacando-se por sua refrescância e versatilidade.

DAIQUIRI: Coquetel clássico de origem cubana, supostamente criado em 1905 na mina de ferro de Daiquirí. É preparado pela técnica de shake, batendo-se em coqueteleira rum branco, suco de limão fresco e xarope de açúcar, acrescidos de gotas de grenadine com gelo, e coado para uma taça gelada, tipo short drink. Na gastronomia e coquetelaria, há variações com frutas congeladas, licores, mantendo sua base cítrica e alcoólica, resultando em versões mais refrescantes e cremosas.

DAMASCO: *Prunus armeniaca*, é uma fruta pertencente ao gênero *Prunus* e à família Rosaceae, fruto de origem associada à China e Ásia Central. Conhecido como abricó ou abricoque. Em inglês, "apricot". Rico em Vitaminas A, C, E e B, além de minerais como potássio e ferro, apresenta um sabor doce e levemente ácido, com textura aveludada e suculenta quando fresco, tornando-se mais concentrada quando seco. Na gastronomia, é versátil, utilizado tanto fresco em saladas e sobremesas, quanto seco em compotas, geleias, doces, pães e pratos salgados, conferindo um toque adocicado e frutado.

DAMPFNUDEL: É um pão ou bolinho fermentado, originário das regiões da Baviera (Alemanha) e Áustria. Sua técnica de preparo é peculiar: a massa enriquecida com ovos é cozida no vapor em uma panela com leite, manteiga e açúcar, resultando em uma base levemente caramelizada no fundo e uma superfície macia e aerada. O sabor é adocicado, remetendo a um pão brioche, com uma textura extremamente macia, úmida e fofa. Na gastronomia, a Dampfnudel é versátil, servida tanto como sobremesa com molhos doces (baunilha, frutas) quanto como acompanhamento salgado para pratos de carne, demonstrando sua adaptabilidade e popularidade em cozinhas tradicionais.

DANABLU CHEESE: Também conhecido como Danish Blue Cheese, é um queijo azul de origem dinamarquesa. Produzido a partir de leite integral e creme homogeneizado, ele possui uma textura semimacia, ligeiramente úmida e coloração branco-amarelada com veias azul-esverdeadas. Com um teor de gordura entre 25% e 30%, é um queijo de sabor forte e pungente, resultado de um processo de maturação que dura de oito a doze semanas. Na gastronomia, o Danablu é apreciado em saladas, molhos, sanduíches e tábuas de queijos, adicionando um toque marcante e complexo.

DANBO CHEESE: Queijo semimacio de origem dinamarquesa, produzido com leite de vaca, apresentando coloração amarelada, pequenos olhos mecânicos e textura suave. Seu sabor é amanteigado e torna-se mais intenso com o envelhecimento, variando de 6 a 20 semanas de maturação. Na gastronomia, é utilizado em sanduíches, tábuas de queijos e preparações gratinadas, sendo reconhecido com Denominação de Origem Protegida (DOP) pela União Europeia.

DARIOLE: Sobremesa assada, tradicionalmente um pequeno bolo ou pudim preparado em um molde cônico truncado de mesmo nome. Sua origem remonta à Idade Média, onde as versões podiam incluir recheios variados. A técnica de preparo consiste em assar uma massa folhada ou um creme de ovos e amêndoas dentro desses moldes. O sabor da dariole é tipicamente doce e rico, com uma textura que pode variar de macia e cremosa (no caso de pudins) a crocante e folhada (no caso de massas). Na gastronomia, além de designar a sobremesa em si, "dariole" também se refere ao pequeno molde cilíndrico ou cônico utilizado em confeitaria e culinária para moldar porções individuais de pudins, flans e outros preparos.

DARJEELING: Chá preto originário da região de Darjeeling, na Índia, conhecido por seu sabor distinto e complexo, frequentemente chamado de "Champanhe dos chás".

DARNE: Termo de origem bretã, da região da Bretanha, França, que designa um corte transversal espesso de peixes grandes, com 2 a 3 cm de espessura, como salmão, bacalhau ou robalo, incluindo a espinha central e a carne ao redor. Apresenta textura firme e sabor intenso, sendo preparado grelhado, assado ou pochê. Na gastronomia, permite cocção uniforme e apresentação rústica, valorizado pela suculência em pratos principais.

DASHI: Caldo essencial da culinária japonesa, preparado por infusão de alga kombu e katsuobushi (flocos de bonito seco), podendo incluir

cogumelos shiitake ou niboshi. Apresenta sabor delicado, rico em umami e textura líquida clara. Na gastronomia, é utilizado como base para sopas, ensopados e molhos, realçando o sabor dos demais ingredientes.

DAUBE: Ensopado tradicional da região da Provença, França, preparado com carnes vermelhas como boi, porco ou cordeiro, marinadas em vinho tinto com legumes e ervas aromáticas, e cozidas lentamente em fogo baixo. Apresenta textura macia e sabor intenso, com notas herbáceas e vínicas. Na gastronomia, é considerado um prato rústico e reconfortante, típico de inverno.

DAUPHIN: É um queijo francês de pasta mole, com dupla cremosidade, produzido a partir de leite de vaca pasteurizado. Sua origem remete à França, sendo o nome uma homenagem ao título de herdeiro do trono. A técnica de preparo resulta em um queijo de sabor rico e amanteigado, com uma textura extremamente cremosa e macia que quase se derrete na boca. Na gastronomia, o Dauphin é apreciado em tábuas de queijos, realçando a experiência com sua untuosidade e sabor delicado, mas presente.

DAUPHINOIS: (ou Gratin Dauphinois) Prato tradicional da região de Dauphiné, França, composto por batatas fatiadas finamente, dispostas em camadas e assadas lentamente com creme de leite, alho e temperos. Apresenta textura macia e cremosa, com superfície levemente gratinada e sabor delicado e amanteigado. Na gastronomia, é considerado um clássico acompanhamento para carnes assadas e grelhados.

DE LA REYNIÈRE: Grimod de La Reynière (1758-1837) foi um gastrônomo e escritor francês, considerado o precursor da crítica gastronômica. Destacou-se por publicar o Almanach des Gourmands, obra que avaliava restaurantes, produtos e práticas culinárias. Consolidou as bases da gastronomia como disciplina e arte, estabelecendo padrões para a apreciação de alimentos e a etiqueta à mesa. Na gastronomia, influenciou o pensamento crítico e o refinamento do gosto.

DE VEZ: (Cul.) Termo utilizado para designar frutos no estágio intermediário entre o verde e o maduro, apresentando parte de sua coloração esverdeada. Na gastronomia, refere-se a frutos que não estão completamente maduros nem totalmente verdes, combinando acidez e firmeza específicas. O uso de frutos de vez permite alcançar

textura e sabor equilibrados que não seriam possíveis com frutos totalmente verdes ou maduros.

DEBULHAR: (Cul.) Refere-se ao processo de separar os grãos comestíveis (como milho, ervilha ou feijão) de suas vagens, espigas ou cascas. Técnica agrícola e culinária de origem ancestral que consiste em separar manual ou mecanicamente os grãos, os bagos ou as sementes de (cereal, fruta, legume); esbagoar. Na gastronomia, é etapa fundamental no processamento de cereais, leguminosas e grãos utilizados em diversas preparações.

DECANTAR: (Cul.) Refere-se ao processo de separar um líquido de seus sedimentos ou de outro líquido de densidade diferente, permitindo que as partículas mais pesadas se depositem no fundo. Sua origem remonta a práticas ancestrais para purificar bebidas e óleos. A técnica consiste em repousar o líquido e, em seguida, vertê-lo cuidadosamente para outro recipiente, deixando o sedimento para trás. Aplicada na gastronomia para vinhos envelhecidos, caldos e molhos, a fim de melhorar a claridade e o sabor.

DECLARAÇÃO DE DEPENDENTES PARA FINS DO IMPOSTO DE RENDA: (Gest.) Documento em que o trabalhador informa dependentes legais para efeito de dedução no imposto de renda. Conforme BRASIL (2017), permite ao empregador calcular corretamente benefícios tributários e retenções na folha de pagamento. No contexto operacional, assegura cumprimento das obrigações fiscais. Na gastronomia, aplica-se para todos os colaboradores que desejam deduzir dependentes na base de cálculo do IR, impactando remuneração líquida e benefícios.

DECORAR: (Cul.) Na culinária e gastronomia, refere-se à arte e técnica de embelezar visualmente um prato, doce ou bebida antes de ser servido. Sua origem é tão antiga quanto a própria culinária, visando tornar a apresentação mais apetitosa e atraente. A técnica de preparo envolve a utilização de ingredientes comestíveis, como ervas frescas, flores, raspas, molhos, frutas ou padrões artísticos, dispostos de forma estratégica. O sabor e a textura da decoração devem complementar os do prato principal, ou ser neutros para não interferir. Na gastronomia, aplica-se por meio de cortes artísticos, montagem harmoniosa e uso de cores e texturas que realcem o apelo visual.

DEFINIÇÃO DE PERFIL: (Gest.) A definição de perfil é o mapeamento de características, competências e traços comportamentais ideais

para cargos, equipes ou públicos, servindo como guia estratégico para recrutamento, seleção e desenvolvimento. De acordo com Chiavenato (2014), descrever claramente o perfil do cargo e do profissional ideal alinha necessidades organizacionais às competências do candidato, aumentando a eficácia da contratação e integração. Na gastronomia, a definição de perfil orienta a seleção e o treinamento de chefs, garçons e demais colaboradores, garantindo habilidades técnicas, liderança e comunicação adequadas, promovendo qualidade do serviço e satisfação do cliente.

DEFINIÇÃO DE OBJETIVO: (Gest.) A definição de objetivo é o processo de estabelecer metas claras, específicas e mensuráveis, que orientam planejamento, alocação de recursos e avaliação de desempenho. Na visão de Drucker (2012), os objetivos constituem a base da gestão por objetivos (MBO), transformando a missão da organização em resultados concretos e alinhando as ações individuais às metas da empresa. Na gastronomia, a definição de objetivos orienta o crescimento e a operação de restaurantes, como aumentar receita, reduzir desperdícios ou melhorar avaliações de clientes, direcionando decisões estratégicas e operacionais para excelência e competitividade.

DEFRUTUM: É um xarope concentrado de fruta, comumente de uvas, originário da Roma Antiga, precursor das geleias e xaropes modernos. Sua técnica de preparo consistia em ferver lentamente o suco da fruta, até que se reduzisse a uma consistência espessa e xaroposa. O sabor resultante era intensamente doce e a textura densa. Na culinária romana, o defrutum era amplamente utilizado como adoçante, conservante e realçador de sabor em uma vasta gama de pratos, desde sobremesas até molhos para carnes e aves.

DEFUMAR: (Cul.) Método de cocção por calor seco que consiste na exposição controlada do alimento à fumaça proveniente da combustão de madeiras específicas, promovendo sua secagem, conservação e adição de aroma característico. De origem ancestral, surgiu como técnica de preservação alimentar antes da refrigeração. Na gastronomia, é valorizado por intensificar sabores e prolongar a durabilidade de carnes, peixes, queijos e embutidos.

DEGLAÇAR: (Cul.) Técnica culinária fundamental que consiste em adicionar um líquido (como vinho, caldo, sucos cítricos ou água) a uma panela, frigideira ou assadeira quente, após o cozimento de alimentos, para dissolver os resíduos caramelizados e concentrados

de sabor aderidos ao fundo. Sua origem remonta às cozinhas europeias (do francês, deglacê), onde a valorização dos "fundos de panela" é secular. Essa técnica transforma esses resíduos em uma base saborosa para molhos ou para intensificar o próprio prato, resultando em um sabor rico e profundo, e uma textura que pode variar de acordo com a redução do líquido. Na gastronomia, o deglaçamento é essencial para aproveitar ao máximo o sabor dos ingredientes, elevando a complexidade e profundidade dos pratos.

DÉGORGEMENT: (FR) Ou degorjo. É uma etapa crucial na produção de vinhos espumantes pelo método tradicional (Champenoise). Sua origem remonta ao século XIX, na região de Champagne, França. Processo vinícola que remove os sedimentos sólidos (leveduras mortas) acumulados no gargalo das garrafas de vinho espumante após a remuage, congelando o gargalo a temperaturas inferiores a -20°C para solidificar os resíduos e expulsá-los sob pressão ao abrir a garrafa. Na gastronomia, é fundamental para garantir a limpidez e a qualidade sensorial do espumante.

DÉGORGER: (FR) Técnica culinária que consiste em submeter carnes, peixes ou vegetais à imersão em água fria, salmoura ou leite para eliminar impurezas, sangue, amargor ou excesso de água. Proporciona sabor mais delicado, textura firme e coloração limpa. Na gastronomia, prepara o alimento para cocções mais puras e equilibradas.

DÉGRAISSER: (FR) Degressê. Termo de origem francesa que designa a técnica culinária utilizada para retirar o excesso de gordura da superfície de preparações líquidas, como caldos, molhos, sopas e cozidos. Essa prática melhora a apresentação, o equilíbrio de sabores e a leveza do prato, sendo comum na culinária clássica e em preparações refinadas.

DEGUSTAÇÃO: Prática sensorial que consiste na apreciação crítica e analítica de alimentos ou bebidas, envolvendo paladar, olfato, visão e textura. Permite identificar sabores, aromas e qualidades do produto. Na gastronomia, é utilizada para avaliar preparações, harmonizações e desenvolver o repertório gustativo.

DELICATESSE: (do alemão "Delikatesse" e do francês "délicatesse", significando "delicadeza", derivado do latim "delicatus", "atraente, delicioso, suave", podendo ser traduzido como "iguaria") refere-se a uma loja especializada na venda de alimentos finos, raros ou importados, como queijos artesanais, embutidos de alta qualidade,

conservas gourmet, patês e outros produtos culinários diferenciados. Sua origem remonta ao século XVIII na Europa, acompanhando o crescimento de uma cultura gastronômica mais sofisticada. Na gastronomia, a delicatesse atua como um centro de acesso a ingredientes e produtos de excelência, influenciando a culinária doméstica e profissional ao disponibilizar itens que enriquecem a experiência gastronômica.

DÉLICE DE ST. CYR CHEESE: Queijo francês de pasta mole e casca lavada, originário da Borgonha, produzido com leite de vaca e creme, conferindo alto teor de gordura e cálcio. Apresenta sabor untuoso com notas de frutas secas e textura intensamente cremosa. Na gastronomia, compõe tábuas sofisticadas e harmoniza com vinhos brancos encorpados.

DELIVERY: (EU) O termo delivery, de origem inglesa, refere-se ao ato de entregar, transmitir, distribuir ou remeter. No Brasil, é amplamente empregado para designar o serviço de entrega de alimentos em domicílio. Contudo, seu uso se estende à distribuição de produtos diversos, adquiridos tanto em plataformas online quanto em estabelecimentos físicos. É valorizado na gastronomia moderna por sua conveniência, agilidade e capacidade de atender demandas urbanas e estilos de vida contemporâneos.

DELMONICO POTATOES: (US) Prato clássico da culinária estadunidense, criado no restaurante Delmonico's em Nova York no século XIX, composto por batatas picadas ou fatiadas, assadas em molho cremoso enriquecido com queijo, rico em carboidratos e lipídios. Apresenta sabor intenso e textura macia com cobertura dourada. Na gastronomia, é servido como guarnição elegante para carnes assadas ou grelhadas.

DELMONICO STEAK: (US) Corte bovino espesso e de alta qualidade, popularizado no século XIX pelo restaurante Delmonico's em Nova York, originário tradicionalmente da parte nobre do filé, embora seu corte varie regionalmente, incluindo acém, contrafilé ou costela. Destaca-se pelo sabor rico, textura macia e marmoreio acentuado. Na culinária, é preparado grelhado, temperado com sal, ervas aromáticas e pimenta, finalizado com manteiga, proporcionando sabor intenso e suculência marcante. Na gastronomia, é símbolo da culinária clássica norte-americana, servido como prato principal refinado.

DEMERARA: (SA) Tipo de açúcar de cana com grãos grandes e coloração marrom clara, obtido por refinamento mínimo que preserva parte do melaço natural. Rico em sacarose e traços de minerais, apresenta sabor levemente caramelizado. Originário da Guiana (antiga Demerara). Na culinária, é usado para adoçar e decorar, conferindo textura crocante e aroma característico a preparações doces e bebidas.

DEMI-GLACE: (FR) Redução clássica da culinária francesa elaborada a partir de fundo escuro (de vitela ou boi) e molho espagnole "espanhol", cozidos lentamente até atingir metade do volume. Sua origem remonta à estruturação da alta-cozinha francesa no século XIX, consolidada por Auguste Escoffier, que a definiu como um pilar da culinária profissional. A técnica exige cocção prolongada para concentração de sabores e corpo. Na gastronomia, é base essencial para molhos derivados (como o molho Chasseur ou Bordelaise), com sabor profundo, rico e textura densa e aveludada.

DEMI-SEC: (FR) Termo francês que significa “meio seco”, utilizado para classificar vinhos e espumantes com teor moderado e percentual de 5% de açúcar residual. Apresenta equilíbrio entre doçura e acidez, proporcionando sabor suave e frutado. Na gastronomia, harmoniza bem com pratos levemente picantes, sobremesas e queijos suaves.

DEMOLHAR: É o processo e técnica culinária que consiste em imergir ingredientes, como grãos, leguminosas, carnes ou frutas secas, em água ou líquidos para hidratação, amolecimento ou remoção de impurezas. Facilita o cozimento, melhora textura e sabor, sendo utilizada para dessalgar alimentos como bacalhau e restaurar a consistência original de ingredientes secos. Na gastronomia, representa uma etapa preliminar essencial para o preparo adequado e otimização do resultado final.

DENDÊ: Óleo vegetal extraído do fruto da palma (Elaeis guineensis), pertencente à família Arecaceae, originária da África Ocidental. Rico em ácidos graxos saturados, vitamina E e carotenoides. Na culinária, é amplamente utilizado na gastronomia afro-brasileira, conferindo sabor característico, cor vibrante e aroma marcante a pratos como moquecas e acarajés.

DENDEZEIRO: (AF) Palmeira tropical conhecida cientificamente como Elaeis guineensis, também chamada de palmeira-de-dendê ou coqueiro-de-dendê. Originária da África Ocidental, é cultivada por

seus frutos oleaginosos, dos quais se extrai o óleo de dendê. Na gastronomia, sua principal aplicação está na base de pratos afro-brasileiros e africanos.

DENGUÊ: Preparação espessa, nutritiva e ritualística da culinária baiana, elaborada a partir do acaçá branco, que é massa de milho branco cozida e diluída em água, adoçada para consumo. Apresenta textura cremosa e sabor levemente adocicado. Na gastronomia, é consumida em cerimônias tradicionais e como alimento energético.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: (ES) Termo espanhol que significa "denominação de origem", designando uma certificação legal que protege a origem geográfica e a qualidade de produtos alimentícios e bebidas típicos de uma região específica. Assegura características únicas vinculadas ao terroir e ao saber tradicional. Na gastronomia, valoriza e preserva a autenticidade e identidade dos produtos regionais.

DENSIDADE: (Gast.) É uma propriedade física que define a razão entre a massa e o volume de uma substância, expressa em unidades como g/cm^3 ou kg/L, a uma temperatura específica. Na gastronomia, a densidade influencia a textura, a separação de fases e o comportamento térmico dos ingredientes em processos como cozimento, emulsificação e fermentação. Além disso, a densidade é essencial para calcular porções, substituir ingredientes e compreender o comportamento de líquidos e sólidos em diferentes preparações. O conhecimento da densidade é fundamental para otimizar técnicas culinárias, prever interações entre ingredientes e garantir a precisão nas preparações e porções.

DENSÍMETRO: Instrumento utilizado para medir a densidade de líquidos, ou seja, a relação entre sua massa e volume. Ele opera com base no princípio de Arquimedes, flutuando no líquido e indicando a densidade em uma escala graduada. Na culinária e gastronomia, o densiômetro é empregado para controlar a concentração de açúcares em xaropes e mostos (como em cervejarias e vinícolas), a salinidade de salmouras, ou a densidade de óleos, garantindo a padronização e qualidade de produtos, influenciando diretamente a textura e o sabor final.

DENTE-DE-LEÃO: Planta herbácea perene pertencente ao gênero Taraxacum e à família Asteraceae, originária da Europa e Ásia. Rica em vitaminas A, C e minerais como potássio, possui sabor levemente amargo e textura tenra. Na gastronomia, suas folhas e flores são

utilizadas em saladas, chás e preparações culinárias que valorizam sabores amargos e refrescantes.

DENVER SANDWICH: (US) Sanduíche tradicional norte-americano, também chamado Western Sandwich, composto por omelete Denver feita com presunto, cebola, pimentão verde e ovos mexidos, servido entre duas fatias de pão. Apresenta sabor saboroso e textura macia. Na gastronomia, é consumido como lanche nutritivo e prático, popular no café da manhã e brunch.

DEOCH: (EU) Palavra de origem gaélica, comumente utilizada na cultura irlandesa e escocesa, que significa "bebida" ou "brinde", utilizado para designar uma porção de bebida alcoólica ou não alcoólica em contextos sociais e festivos. Na gastronomia, está associado à cultura de celebração e convivência, valorizando o ato de compartilhar e apreciar bebidas em rituais e encontros.

DEPENAR: (Cul.) Técnica utilizada para remover as penas de aves, geralmente após o abate, facilitando o preparo e o consumo. Pode ser realizada manualmente ou com auxílio de equipamentos específicos. Na gastronomia, é etapa essencial para a higienização e apresentação adequada das aves.

DÉPOUILLER: (FR) Técnica culinária francesa que consiste em retirar a espuma, impurezas e gordura da superfície de caldos, molhos ou sopas durante o cozimento, garantindo claridade e pureza no preparo. Promove sabor mais limpo e aparência transparente. Na gastronomia, é fundamental para refinamento e apresentação de líquidos.

DEPRECIAÇÃO: (Gest.) Representa a perda de valor de um bem tangível ao longo do tempo, em decorrência do uso, desgaste natural, obsolescência ou ação da natureza. É um processo contábil que distribui o custo de um ativo imobilizado durante sua vida útil, permitindo mensurar de forma adequada os resultados econômicos da empresa. Conforme Iudícibus (2010), a depreciação é o procedimento contábil que visa apropriar, de maneira sistemática, o valor de um ativo ao longo de sua vida útil. O autor destaca que tal prática não apenas reflete o consumo econômico dos bens, mas também assegura maior precisão no cálculo do lucro líquido e no planejamento financeiro. Na Gastronomia: a depreciação é aplicada em equipamentos como fogões industriais, câmaras frigoríficas, freezers, utensílios de cozinha e móveis do salão. O correto registro da depreciação auxilia na gestão de custos, na precificação dos pratos

e na reposição futura dos ativos, garantindo sustentabilidade financeira ao negócio gastronômico.

DERRESOL: 1. É uma técnica culinária específica que se refere à dissolução de um elemento em um líquido para criar uma emulsão, molho ou creme, visando incorporar sabores e texturas de forma homogênea. 2. É um doce típico do Maranhão, também conhecido como Quebra-Queixo. É feito com coco ralado, açúcar e água ao ponto de bala, e sua consistência densa e elástica lhe rendeu o nome peculiar. Sua origem remonta ao final do século XIX, quando ex-escravos vendiam um doce de coco que parecia gelado. Na gastronomia, representa tanto método de preparo quanto tradição regional doceira.

DERRETER: (Cul.) Processo físico que consiste na passagem de uma substância do estado sólido para o líquido por meio do aquecimento, sem alteração química. Na culinária, é utilizado para transformar ingredientes como manteiga, chocolate e queijos, facilitando incorporações e preparos diversos. Na gastronomia, é fundamental para técnicas que exigem fusão e textura cremosa.

DESARROLHAR: (Cul.) Refere-se ao ato de remover a rolha, desenrolhar, desrolhar de uma garrafa de vinho ou outra bebida, como parte do serviço de mesa ou preparação de uma refeição. Embora possa ser usado em contextos mais amplos para descrever a abertura de embalagens ou recipientes, na culinária o termo está associado principalmente ao manuseio de vinhos.

DESARROLLAR: (ES) Termo de origem espanhola que significa “desenvolver” ou “expandir”, aplicando-se na culinária ao aprimoramento de técnicas, receitas ou conceitos, ampliando sabores, texturas e apresentações. Também designa a ação de remover a rolha de uma garrafa, especialmente de vinho. Na gastronomia, implica evolução criativa e refinamento na experiência sensorial e no serviço.

DESBARDAR: (Cul.) É a ação de aparar, raspar ou cortar as excrescências, como algas e impurezas, que ficam aderidas às conchas de mariscos antes de seu preparo. Na culinária, essa prática é essencial para garantir a limpeza, higiene e qualidade dos frutos do mar, preparando-os adequadamente para o consumo.

DESCANSO DE BANCADA: (Pani.) É o período em que a massa é deixada repousar sobre a mesa entre a pré-modelagem e a

modelagem, também denominado bench rest. Geralmente dura de 10 a 30 minutos, permitindo relaxamento do glúten e facilitando a modelagem final. Na gastronomia, o descanso de bancada é valorizado por garantir maior uniformidade, textura adequada e melhor manipulação da massa

DESCAROÇAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em retirar o caroço de frutas como azeitonas, cerejas ou ameixas, facilitando o consumo e o preparo. Preserva a integridade da polpa e aprimora a textura dos pratos. Na gastronomia, é prática essencial em receitas doces, salgadas e na apresentação de frutas.

DESCASCADOR DE LEGUMES: (Ute.) Vegetable peeler (US). É um utensílio de lâmina afiada, projetado para remover a casca de vegetais e frutas de maneira eficiente. Sua ergonomia reduz o desperdício e melhora a precisão no manuseio.

DESCASCAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em remover a casca ou pele externa de frutas, legumes, tubérculos ou sementes para facilitar o consumo, preparo ou aprimorar a textura. Pode ser feito manualmente ou com utensílios específicos. Na gastronomia, contribui para a estética, paladar e segurança alimentar dos pratos.

DESCONGELAR: (Cul.) Processo controlado que consiste em reverter o estado de congelamento de alimentos, utilizando métodos seguros como refrigeração, água fria corrente, micro-ondas ou diretamente na cocção. Sob refrigeração controlada, é o método mais seguro e recomendado, embora seja o mais lento, realizado com o alimento transferido do freezer para a geladeira em temperatura inferior a 5°C, levando de 6 a 24 horas ou mais conforme o tamanho. Evita a proliferação bacteriana e preserva textura e sabor. Na gastronomia, é etapa essencial para garantir qualidade, segurança alimentar e integridade dos ingredientes.

DESENFORMAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em retirar preparações de dentro de formas ou moldes sem danificar sua estrutura, mantendo a integridade e estética do alimento. É realizado após o resfriamento, cocção ou firmeza adequada. Na gastronomia, é essencial para apresentações refinadas de bolos, tortas, gelatinas e mousses.

DESENGORDURADOR A VAPOR: (Gast.) O desengordurador a vapor é um equipamento que utiliza vapor de alta temperatura para remover gorduras e resíduos carbonizados sem necessidade de produtos

químicos agressivos. Na gastronomia, é essencial para manter a higiene em cozinhas industriais.

DESENHO MATRICIAL: (Gest.) Refere-se a uma estrutura organizacional híbrida que combina departamentalização funcional e por projetos, na qual os colaboradores respondem a dois gestores: um funcional e outro de projeto, estabelecendo dupla linha de autoridade. Segundo Chiavenato (2014), a estrutura matricial promove flexibilidade em ambientes complexos e dinâmicos, permitindo o uso eficiente de especialistas alocados em projetos temporários sem perder a estabilidade e a expertise das áreas funcionais. Na gastronomia, exemplifica-se em redes de restaurantes que implementam novos menus, onde chefs são supervisionados pelo gerente da unidade e simultaneamente por um gerente de projeto responsável pela padronização do novo conceito em todas as unidades.

DESENHO MECANÍSTICO: (Gest.) Refere-se a um modelo de estrutura organizacional caracterizado por rigidez, burocracia e alta formalização, com hierarquia clara, centralização das decisões e divisão de trabalho altamente especializada, visando eficiência, controle e previsibilidade. Segundo Chiavenato (2014), a estrutura mecanística é adequada para ambientes estáveis e previsíveis, priorizando precisão e coordenação em operações de larga escala por meio de regras, procedimentos e centralização do poder. Na gastronomia, exemplifica-se em redes de fast-food, onde o preparo é padronizado, funções são especializadas e o controle centralizado garante consistência e rapidez do serviço em todas as unidades.

DESENHO ORGÂNICO: (Gest.) Refere-se a um modelo de estrutura organizacional flexível, descentralizado e com baixa formalização, adaptado a ambientes dinâmicos e incertos, promovendo colaboração entre equipes e comunicação lateral. Segundo Chiavenato (2014), a estrutura orgânica favorece inovação e criatividade, permitindo que decisões sejam tomadas por quem detém o conhecimento, respondendo rapidamente às mudanças do mercado. Na gastronomia, exemplifica-se em restaurantes de alta cozinha ou com menus sazonais, onde chef, sous-chefs e cozinheiros atuam de forma colaborativa, com tarefas flexíveis e comunicação direta, possibilitando ajustes ágeis e inovação constante nos pratos servidos.

DESEMPENHO: (Gest.) Desempenho é a medida do grau de sucesso com que um indivíduo, equipe ou organização atinge seus objetivos e cumpre responsabilidades, sendo resultado de ações e comportamentos avaliáveis por indicadores quantitativos e qualitativos. Segundo Drucker (2012), desempenho não é apenas esforço, mas eficácia, ou seja, fazer as coisas certas, sendo a medição essencial para alinhar objetivos individuais aos organizacionais e aprimorar resultados. Na gastronomia, o desempenho é observado na qualidade e consistência dos pratos, na eficiência do serviço e na satisfação do cliente, refletindo a eficácia da equipe e da gestão do restaurante

DESENVOLVIMENTO BACTERIANO: Refere-se ao processo de multiplicação das bactérias sob condições favoráveis, sendo influenciado por fatores como composição dos alimentos, temperatura, tempo, umidade, pH e presença de oxigênio. Esse crescimento pode comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos, resultando em deterioração ou riscos à saúde. Na gastronomia, o controle desses fatores é essencial para garantir a inocuidade, conservação e excelência na preparação dos alimentos.

DESENVOLVIMENTO CONTÍNUO: (Gest.) Processo sistemático e permanente de melhoria das competências, habilidades e conhecimentos de indivíduos ou equipes, visando aumentar a eficiência, a inovação e a capacidade de adaptação da organização às mudanças do mercado. De acordo com Chiavenato (2014), o desenvolvimento contínuo é essencial para manter a competitividade das organizações, pois promove aprendizado constante, atualização profissional e alinhamento das capacidades dos colaboradores às necessidades estratégicas da empresa. Na gastronomia, o desenvolvimento contínuo é uma prática essencial para a excelência de um restaurante. Ele se manifesta na constante busca por aprimorar o cardápio, refinando receitas e técnicas de preparo. Além disso, envolve o treinamento regular da equipe, tanto na cozinha para otimizar a produção e reduzir o desperdício, quanto no salão para elevar o padrão do atendimento ao cliente e a experiência gastronômica como um todo.

DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS: Dentro do campo da gastronomia refere-se ao processo de criação e aprimoramento de novos alimentos e bebidas, com foco na inovação, funcionalidade e adaptação às necessidades do mercado. Seu conceito envolve a

pesquisa e aplicação de novas técnicas, ingredientes e tendências alimentares para atender às demandas dos consumidores, considerando fatores como saúde, sustentabilidade e sabor. Este campo busca gerar produtos que se destaquem no mercado, promovendo a diferenciação das marcas e a expansão do setor, além de contribuir para a evolução das práticas culinárias.

DESFIAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em separar fibras de carnes, aves, peixes ou vegetais cozidos em tiras finas, utilizando garfos, mãos ou utensílios específicos. Proporciona textura leve e facilita a incorporação em preparos diversos. Na gastronomia, é comum em recheios, saladas e pratos tradicionais como frango desfiado ou carne louca.

DESIDRATADOR DE ALIMENTOS: (Gast.) Equipamento que remove a umidade de frutas, vegetais, ervas e carnes, prolongando sua durabilidade sem a necessidade de conservantes. Na gastronomia, é utilizado para a produção de snacks saudáveis, decoração de pratos e técnicas de preservação, além de ser amplamente empregado na culinária molecular.

DESIDRATAR: (Cul.) Técnica de conservação que consiste na remoção controlada da água dos alimentos por meio de calor ou ventilação, inibindo a proliferação microbiana. Preserva nutrientes concentrados e intensifica sabores. Na gastronomia, é aplicada para produzir frutas secas, cogumelos, carnes curadas e condimentos em pó.

DESIGN E ALIMENTAÇÃO: (Gast.) No campo da gastronomia referem-se à aplicação de princípios de design no desenvolvimento de produtos alimentares, embalagens, espaços e experiências gastronômicas. Seu conceito abrange a criação estética e funcional de pratos, ambientes e utensílios que visam aprimorar a percepção sensorial e a interação dos consumidores com os alimentos. Essa área busca integrar aspectos visuais, táteis e até emocionais, elevando a experiência culinária, tornando-a mais agradável e memorável. O design na alimentação também atua na sustentabilidade e inovação, influenciando tanto a estética quanto a eficiência dos processos alimentares.

DESINFECÇÃO: É o procedimento destinado à eliminação ou inativação de microrganismos patogênicos ou deterioradores dos alimentos, como bactérias e vírus, presentes em superfícies inanimadas, por meio de agentes químicos e/ou físicos. Tem como

objetivo interromper a cadeia de contaminação e garantir a segurança microbiológica. Na gastronomia, a desinfecção é uma etapa crítica para a higienização de ambientes e equipamentos, prevenindo riscos à saúde pública e assegurando a qualidade dos alimentos.

DESINFETANTES: São substâncias químicas com princípio ativo em concentração específica, destinadas à eliminação total de microrganismos presentes em superfícies inertes. Têm como função principal garantir a segurança microbiológica de ambientes, equipamentos e utensílios. No contexto da gastronomia, são essenciais para o controle sanitário, prevenindo contaminações cruzadas e assegurando boas práticas de higiene. Seu uso deve seguir normas técnicas para garantir eficácia e segurança.

DESOSSA: Método culinário que consiste na remoção precisa de ossos de carnes, aves ou peixes.

DESOSSAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em remover os ossos de carnes, aves ou peixes, facilitando o preparo, o consumo e a apresentação dos alimentos. Exige precisão para preservar a integridade da carne e evitar desperdícios. Na gastronomia, é etapa fundamental para cortes refinados, recheios e pratos elaborados.

DESPESAS: (Gest.) São gastos com bens e serviços que não estão diretamente ligados às atividades produtivas, sendo consumidos para a obtenção de receitas e provocando redução no patrimônio. Representam os custos operacionais e administrativos da empresa, como comissões sobre vendas e honorários de advogados. Segundo Martins (2018), a despesa é o gasto consumido direta ou indiretamente para gerar receita, caracterizando um sacrifício econômico que se esgota no período contábil em que ocorre e não contribui para a produção de novos bens ou serviços. Na gastronomia, as despesas correspondem a gastos não diretamente relacionados à produção ou preparo dos alimentos, mas essenciais para a operação do negócio, incluindo aluguel do ponto comercial, salários da equipe administrativa e de salão, contas de água e luz, custos de marketing e serviços de consultoria. O controle eficiente das despesas é fundamental para a saúde financeira do empreendimento, impactando diretamente sua rentabilidade.

DESPOLPADEIRA DE FRUTAS: Equipamento utilizado para separar a polpa da casca e sementes, facilitando a produção de sucos e bases

para sobremesas. Na gastronomia, é essencial em confeitarias, sorveterias e na produção de bebidas naturais.

DESSERT: (EU) Termo em inglês que significa “sobremesa”, designando preparações doces servidas ao final das refeições para encerrar a experiência gastronômica. Engloba variedades como bolos, cremes, frutas, sorvetes e doces elaborados. Na gastronomia, sobremesas são fundamentais para proporcionar equilíbrio de sabores e satisfação sensorial.

DESTEMPERAR: (Cul.) Ato de retirar ou reduzir o tempero ou sabor previamente aplicado a um alimento, podendo ocorrer por técnicas específicas ou acidentes durante o preparo. Pode comprometer o equilíbrio gustativo e a qualidade final do prato. Na gastronomia, exige atenção para manter a harmonização e intensidade desejadas nos sabores.

DESTILADOR CULINÁRIO: Equipamento que separa componentes líquidos por meio de evaporação e condensação, permitindo a extração de essências e aromas. Na gastronomia, é utilizado na produção de infusões e destilados artesanais.

DESTILAR: (Cul.) Processo físico de separação de componentes de uma mistura líquida, baseado na diferença de pontos de ebulição, por meio de vaporização seguida de condensação. Tem como função purificar substâncias ou concentrar seus componentes voláteis, utilizando as diferentes temperaturas de ebulição dos líquidos. Na culinária e gastronomia, a destilação é técnica fundamental para a produção de bebidas alcoólicas destiladas, como uísque, rum, conhaque e gin, bem como para a obtenção de extratos e óleos essenciais que flavorizam alimentos. Essa técnica influencia diretamente o sabor, o aroma e a pureza do produto final.

DETERMINAÇÃO DE ESTILO: (Gest.) A determinação de estilo consiste em definir os elementos visuais, conceituais e operacionais que conferem identidade única a uma organização ou serviço. Drucker (2012) enfatiza que o estilo reflete a estratégia e os valores da empresa, comunicando ao mercado a proposta de valor e a personalidade do negócio. Na gastronomia, a definição do estilo de um restaurante orienta o design do ambiente, a apresentação dos pratos, o uniforme da equipe e o tipo de serviço, criando uma experiência coesa e alinhada com a proposta do estabelecimento.

DÉTREMPE: (FR) Massa base. Mistura de farinha, água e sal que serve como ponto inicial para produção de massa folhada. Técnica fundamental. Na gastronomia, base para preparações diversas.

DEVON CREAM: (UK) Também conhecido como Devonshire cream ou clotted cream, é um creme espesso originário do condado de Devon, Inglaterra, obtido pelo aquecimento lento do leite de vaca e posterior resfriamento em recipientes rasos. Rico em gordura saturada, vitaminas A e D, apresenta sabor lácteo suave e textura densa e cremosa. Na gastronomia, é essencial no cream tea britânico, servido com scones e geleias.

DICIONÁRIO: (Gast.) Compilação completa ou parcial das unidades léxicas de uma língua (palavras, locuções, afixos etc.) ou de certas categorias específicas. É uma obra de referência que contém uma lista de palavras de uma língua, organizadas geralmente em ordem alfabética, acompanhadas de suas definições, pronúncias, etimologias e, em alguns casos, exemplos de uso. O estudo de dicionário na área acadêmica da gastronomia envolve a compilação, definição e contextualização de termos utilizados no campo culinário. Sua finalidade é fornecer uma referência padronizada para a compreensão de vocábulos técnicos, ingredientes, métodos de preparo e equipamentos, garantindo precisão na comunicação acadêmica e profissional. Esse estudo contribui para a organização do conhecimento, auxiliando na formação de estudantes, pesquisadores e profissionais, além de facilitar a tradução e adaptação de conceitos em diferentes contextos gastronômicos.

DIENTAMOEBA FRAGILIS: (mic.) Protozoário intestinal que pode ser transmitido por via fecal-oral, associado ao consumo de alimentos e água contaminados. Pode causar sintomas gastrointestinais como diarreia, dor abdominal e náuseas. Na gastronomia, a higiene rigorosa no preparo e manuseio dos alimentos é indispensável.

DIETA LOW CARB: Estratégia nutricional que restringe significativamente a ingestão de carboidratos (pães, massas, arroz, batatas, açúcares e derivados) e prioriza alimentos ricos em proteínas e gorduras saudáveis, como carnes, peixes, ovos, azeite, castanhas e abacate. Seu objetivo principal é induzir o corpo a utilizar a gordura como fonte de energia, favorecendo o emagrecimento, a saciedade e o controle glicêmico. Estudos associam essa dieta à melhora da resistência à insulina e à redução de triglicerídeos, embora sua adoção deva ser acompanhada por orientação profissional. Na

gastronomia, inspira versões adaptadas de pratos tradicionais, com substituição de farinhas refinadas por alternativas como farinha de amêndoas, de coco ou de linhaça, possibilitando a elaboração de pães, massas, bolos e sobremesas de baixo teor de carboidratos.

DIETA SAUDÁVEL: (Gast.) Caracterizada por uma alimentação equilibrada, variada e completa, capaz de fornecer os nutrientes necessários para o bom funcionamento do organismo, promovendo energia e bem-estar. Ela deve ser baseada, preferencialmente, em alimentos in natura ou minimamente processados. A gastronomia saudável integra os conceitos de nutrição e culinária, visando a preparação de pratos que favorecem a saúde e melhoram a qualidade de vida, priorizando alimentos que contribuem positivamente para o organismo.

DIGESTIVO: (Cul.) Bebida alcoólica, geralmente consumida após as refeições, com propriedades que auxiliam na digestão, como licores, conhaques e certos vinhos fortificados. Contém compostos que estimulam enzimas digestivas e promovem sensação de conforto gástrico. Na gastronomia, é tradicionalmente oferecido para complementar a experiência alimentar e favorecer o bem-estar após o consumo.

DILUIR: (Cul.) Processo de reduzir a concentração de uma substância sólida, líquida ou pastosa por meio da adição de um líquido, geralmente água ou outro solvente, promovendo sua dissolução homogênea. Na culinária, é utilizado para ajustar sabores, consistência ou intensidade de preparações, sendo valorizado por garantir equilíbrio e uniformidade em receitas.

DIM SUM: (AS) Conjunto diversificado de pequenos pratos da culinária cantonesa, composta por bolinhos e outros petiscos, servidos com chá, tradicionalmente apreciados em refeições coletivas, cujo nome pode ser traduzido como “tocar o coração” ou “tocar o ponto”. Embora seja mais associado à gastronomia cantonesa, o dim sum também possui variações em outras culinárias chinesas. Na gastronomia, representa uma experiência social e gastronômica rica em sabores e texturas variadas.

DINER: (UK) Termo em inglês que se refere a um estabelecimento simples e informal de alimentação, típico dos Estados Unidos, que oferece refeições rápidas e variadas, geralmente em ambiente casual e com serviço ao balcão. Na gastronomia, é associado à cultura do fast food e comfort food americana.

DÎNER: (FR) Palavra francesa que significa “jantar”, designando a principal refeição do dia consumida à noite. Na gastronomia francesa, o dîner é uma ocasião social importante, marcada por pratos elaborados e sequências que valorizam a experiência culinária.

DIP: (US) Preparação cremosa e pastosa, geralmente à base de queijo combinado com purê de legumes, frutos do mar ou outros ingredientes, utilizada para acompanhar pães, torradas, vegetais ou petiscos. Originário da culinária americana do século XX, ganhou popularidade como aperitivo em festas e coquetéis. Apresenta sabor concentrado e textura macia, facilitando o consumo em porções pequenas. Na gastronomia, é popular em aperitivos e coquetéis, valorizando o compartilhamento.

DIPHYLLOBOTHRIUM LATUM: (mic.) Parasita cestódeo (tênia do peixe) transmitido pela ingestão de peixes de água doce crus ou mal cozidos. Provoca a difilobotríase, com sintomas gastrointestinais e deficiência de vitamina B12. Na gastronomia, a cocção adequada ou a congelação preventiva dos peixes é essencial para a segurança alimentar.

DIREITO AO DESCANSO SEMANAL REMUNERADO: (Gest.) Garantia legal de que o trabalhador tem direito a um período mínimo de repouso remunerado de 24 horas consecutivas por semana, preferencialmente aos domingos. Conforme a Consolidação das Leis do Trabalho (BRASIL, 2017), esse descanso assegura recuperação física e mental do colaborador e está incluído na jornada semanal máxima de trabalho. No contexto operacional, contribui para a saúde, segurança e bem-estar do trabalhador, prevenindo sobrecarga e acidentes. Na gastronomia, aplica-se para chefs, cozinheiros, atendentes e demais funcionários, permitindo descanso adequado após períodos de intensa atividade em restaurantes, cozinhas e eventos, garantindo desempenho, segurança alimentar e qualidade no serviço.

DIREITO E LEGISLAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA: (Gast.) Refere-se ao estudo e à aplicação das normas jurídicas que regulamentam as atividades e práticas no setor alimentício, abrangendo questões relacionadas à segurança alimentar, saúde pública, direitos do consumidor e propriedade intelectual. Seu conceito inclui a análise das leis que regem a produção, comercialização e fiscalização de alimentos e bebidas, garantindo que os processos estejam em

conformidade com as exigências legais. Este campo visa assegurar a integridade dos produtos, a proteção dos consumidores e a sustentabilidade das empresas no setor gastronômico, promovendo um ambiente de negócios seguro e ético. A gastronomia no Brasil é regida por diversas legislações que asseguram segurança alimentar, direitos do consumidor e relações trabalhistas. A base sanitária é o Decreto-Lei nº 986/1969, complementado por RDCs da ANVISA, como a nº 216/2004 e nº 26/2015. A CLT e a Lei nº 13.467/2017 regulam o trabalho no setor, enquanto o CDC (Lei nº 8.078/1990) protege o consumidor. A produção de bebidas segue a Lei nº 8.918/1994 e o Decreto nº 6.871/2009, com normas do MAPA.

DIRTY RICE: (US) Prato tradicional da culinária cajun e crioula da Louisiana, Estados Unidos, feito com arroz cozido misturado a miúdos de aves ou carne moída temperada com especiarias, pimentões, cebola e ervas. Recebe o nome "sujo" pela coloração escurecida dos ingredientes misturados ao arroz. Na gastronomia, é valorizado pelo sabor intenso, textura firme e aroma marcante, frequentemente servido como acompanhamento.

DISSOLVER: (Cul.) Processo físico-químico em que uma substância sólida, líquida ou gasosa se dispersa uniformemente em um solvente, formando uma solução homogênea. Na culinária, é fundamental para incorporar ingredientes como sal, açúcar e especiarias em líquidos, garantindo uniformidade de sabor e textura. Na gastronomia, assegura a qualidade e a consistência dos preparos.

DITALINI: (IT) Tipo de massa curta italiana, em formato de pequenos tubos cilíndricos e curtos, originária da região da Campânia. É frequentemente utilizada em sopas e caldos devido à sua textura firme e rápida cocção. Na gastronomia, destaca-se pela capacidade de absorver sabores, agregando corpo e consistência aos pratos líquidos.

DIVERSIDADE: (Gest.) 1. qualidade daquilo que é diverso, diferente, variado; variedade. 2. conjunto variado; multiplicidade. Diversidade é a convivência de indivíduos diferentes. A diversidade é a presença de diferenças entre indivíduos em um grupo ou organização, abrangendo características como raça, gênero, idade, orientação sexual, nacionalidade e experiências, bem como perspectivas e valores distintos. Conforme Robbins (2002), ambientes diversos podem aumentar criatividade e inovação, desde que a gestão saiba valorizar as diferenças e minimizar conflitos. Na gastronomia, a

diversidade da equipe de um restaurante promove inovação nos pratos e cardápios, além de criar um ambiente acolhedor e inclusivo que reflete a variedade de clientes, fortalecendo a experiência gastronômica e o sucesso do negócio.

DIVERSIDADE CULTURAL: (Gast.) Refere-se à coexistência de múltiplas culturas dentro de um mesmo território, englobando características como língua, culinária, religião, música e costumes. Ela representa os diversos aspectos que distinguem grupos sociais, incluindo práticas, valores e formas de organização. Esse conceito visa compreender as diferenças culturais que permeiam o mundo e constitui a identidade cultural de uma sociedade, que a torna única frente à população global. A diversidade cultural gastronômica, por sua vez, é a variedade de pratos, ingredientes e hábitos alimentares, refletindo a riqueza e a complexidade das tradições culinárias de diferentes povos, sendo, muitas vezes, um atrativo turístico significativo. Essa diversidade enriquece a culinária global, promovendo intercâmbio gastronômico, preservação de patrimônios imateriais e inovação criativa na elaboração de pratos e cardápios. É valorizada por ampliar repertórios culinários, estimular o respeito entre culturas e fortalecer vínculos comunitários através da alimentação.

DOBOSH: (EU) Também conhecida como Torta Dobos, é um bolo de esponja húngaro em camadas, recheado com creme de manteiga de chocolate e finalizado com cobertura de caramelo crocante. Criada pelo chef húngaro Joseph C. Dobos no século XIX, apresenta sabor doce e textura macia contrastando com o crocante do caramelo. Na gastronomia, é um clássico da confeitaria europeia, apreciado pela sofisticação e equilíbrio de sabores.

DOBRA DA MASSA: (Pani.) Ocorre durante o processo de fermentação principal e consiste em esticar e dobrar a massa, também denominada *folding* em alguns contextos. Essa técnica fortalece a estrutura da massa, desenvolve o glúten e garante temperatura uniforme, redistribuindo o calor entre o exterior e o interior da massa. Na gastronomia, a dobra da massa é valorizada por promover fermentação homogênea e melhorar a textura, volume e qualidade final dos pães.

DOCE: (Cul.) Preparação culinária caracterizada pelo sabor predominantemente açucarado, obtido a partir da combinação de açúcar, frutas, leite, ovos ou outros ingredientes. Originado de práticas ancestrais de conservação e celebração, integra sobremesas,

compotas, confeitaria e pâtisserie. Na gastronomia, representa a finalização das refeições, com técnicas que variam entre cocção, caramelização e cristalização, oferecendo sabores suaves a intensos e texturas que vão do cremoso ao crocante.

DOCE DE LEITE: Preparação obtida pela cocção lenta do leite e açúcar até caramelização, com origem na América Latina. Na culinária, apresenta textura cremosa ou firme, usada em diversas sobremesas. Na gastronomia, é um ingrediente versátil e tradicional.

DOCE SECO: Preparação doce caracterizada pela baixa umidade, obtida por cocção prolongada ou processos de desidratação, conferindo maior durabilidade e textura firme ou crocante. Inclui frutas cristalizadas, compotas espessas e doces de corte. Na gastronomia, é valorizado pela conservação prolongada e pela variedade de sabores concentrados. Também designa um doce natalino típico do Brasil no século XIX, elaborado como um pastel de mandioca recheado com pimenta, gengibre, castanha de caju e mel de rapadura. Apresenta sabor adocicado com notas picantes e textura macia, simbolizando a fusão de ingredientes indígenas, africanos e portugueses em celebrações festivas.

DOENÇAS DE TRANSMISSÃO HÍDRICA E ALIMENTAR (DTHA): São doenças que têm como principal meio de transmissão a água contaminada ou alimentos contaminados com agentes patogênicos. Elas podem afetar a saúde humana de diversas formas, sendo responsáveis por surtos em comunidades e regiões com saneamento inadequado. Na gastronomia, a segurança no uso da água e a correta manipulação de alimentos são fundamentais para a prevenção dessas doenças.

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA): São infecções ou intoxicações alimentares causadas por microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas presentes nos alimentos. A transmissão ocorre por ingestão de alimentos contaminados, com consequências que variam de leves a graves. Na gastronomia, o controle rigoroso dos processos de manipulação e armazenamento de alimentos é essencial para evitar essas doenças e garantir a segurança alimentar.

DOENÇAS VEICULADAS POR ALIMENTOS (DVA): São doenças que são transmitidas ao ser humano por meio do consumo de alimentos contaminados por agentes patogênicos, como bactérias, vírus, parasitas ou substâncias tóxicas. Essas doenças comprometem a saúde pública e exigem medidas rigorosas de controle e prevenção

na manipulação e processamento de alimentos. Na gastronomia, o manejo adequado das condições de higiene e segurança alimentar é fundamental para prevenir essas doenças. Ler. Surto de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA).

DOLCELATTE: (IT) Queijo azul italiano de pasta cremosa, produzido a partir de leite de vaca, pertencente ao gênero Penicillium, criado como uma versão mais suave do Gorgonzola. Originário da Lombardia, é rico em proteínas e cálcio. Apresenta sabor delicado, levemente adocicado e textura macia. Na gastronomia, é utilizado em tábuas de queijos, molhos e risotos.

DOLCETTO: (IT) Variedade de uva tinta italiana da espécie Vitis vinifera, pertencente ao gênero Vitis e à família Vitaceae, originária do Piemonte. Rica em antioxidantes como resveratrol e antocianinas, gera vinhos secos de coloração intensa, sabor frutado com notas de amêndoas e taninos suaves. Na gastronomia, harmoniza com massas, embutidos e queijos curados.

DÓLMÃ: (Gast.) Uniforme de chef de cozinha. É uma peça fundamental do uniforme de chefs, confeiteiros e padeiros, protegendo-os do calor e assegurando um protocolo de segurança e profissionalismo na cozinha. O dólmã surgiu nos monastérios franceses durante a Era Medieval. A palavra dólmã vem do turco dólman, que significa túnica. De corte curto e ajustado, foi adotado como protocolo nas cozinhas nobres e profissionais da França e Itália no século XVIII. Popularizado pelo chef francês Marie-Antoine Carême no século XIX, como uniforme de chefs. Geralmente branco, possui fechamento lateral e golas altas, cobrindo o pescoço. Esse padrão se tornou a inspiração no século XX, para o famoso chef francês Auguste Escoffier, que criou o conceito de brigada de cozinha, padronizando o estilo “dólmã” em suas cozinhas em toda a França. Hoje esse protocolo é mantido. Além de seu papel como símbolo de profissionalismo, o dólmã também serve como Equipamento de Proteção Individual (EPI), garantindo proteção contra o calor. Características: Proteção contra o calor, botões para rápida remoção, reversível e passível de personalização. O dólmã militar é uma túnica militar ornamentada, que é um tipo de casaco abotoado de cima para baixo, usada por oficiais do exército. No Brasil, o dólmã passou a ser usado após a Proclamação da República.

DOLMADES: (AS) Prato tradicional de origem turca, também conhecido como dolma, composto por vegetais recheados, comum

em países do antigo Império Otomano, como Turquia, Grécia e Egito. Preparado principalmente com folhas de videira recheadas com arroz, legumes e especiarias, podendo incluir ou não carne. Na gastronomia, é servido quente com molho quando contém carne ou frio quando vegetariano, destacando sabores delicados e textura macia.

DOMAINE: (FR) Termo francês que designa uma propriedade vinícola que cultiva, produz e engarrafa seu próprio vinho, controlando todas as etapas do processo, do vinhedo à vinificação. Associado à tradição e à qualidade, especialmente em regiões como a Borgonha. Na gastronomia, representa vinhos com identidade territorial e controle integral da produção.

DONBURI: (AS) Prato tradicional japonês que consiste em uma tigela de arroz coberta por carnes, peixes, frutos do mar, vegetais ou ovos, acompanhados de molho à base de soja e mirin. Apresenta sabor equilibrado entre o umami e o adocicado, com textura macia do arroz e dos complementos. Na gastronomia, é apreciado como refeição completa, prática e reconfortante.

DORSET BLUE: (UK) Queijo azul inglês de origem no condado de Dorset, produzido com leite de vaca não pasteurizado e maturado com o fungo Penicillium roqueforti. Rico em cálcio e proteínas, possui sabor forte, levemente picante, e textura firme e quebradiça. Na gastronomia, é utilizado em tábuas de queijos, molhos e saladas para agregar intensidade e complexidade.

DOSAGE: (FR) Termo francês utilizado na produção de vinhos espumantes, especialmente Champagne, que se refere à adição de uma mistura de açúcar e vinho (liqueur d'expédition) após a segunda fermentação e antes do engarrafamento final. Controla o nível de doçura do espumante, influenciando seu estilo e sabor. Na gastronomia, é fundamental para definir o perfil gustativo e harmonização do produto.

DOUBLE CREAM: (UK) Creme de leite com alto teor de gordura, geralmente acima de 48%, característico pela textura extremamente rica e cremosa. Muito utilizado na culinária britânica para enriquecer sobremesas, molhos e patês, proporcionando sabor intenso e textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela capacidade de agregar luxo e cremosidade às preparações.

DOUBLE GLOUCESTER: (UK) Queijo inglês tradicional da região de Gloucestershire, produzido com leite de vaca integral, de textura firme e cor amarela intensa devido à adição natural de corantes como o urucum. Apresenta sabor suave, amanteigado e ligeiramente adocicado. Na gastronomia, é consumido em tábuas de queijos, sanduíches e pratos gratinados.

DOUGHNUT: (US) Produto de confeitaria frito, geralmente em formato anelar ou redondo, elaborado com massa doce à base de farinha, açúcar, ovos e fermento. Sua origem remonta ao século XIX nos Estados Unidos, onde imigrantes europeus adaptaram receitas tradicionais de bolinhos fritos. Tornou-se popular como lanche rápido e doce, presente em diversas culturas com variações regionais. Na gastronomia, é apreciado pela textura macia e sabor doce, sendo consumido em cafés da manhã e lanches.

DOURAR: (Cul.) Método que visa dar cor dourada a alimentos. Técnica culinária que consiste em submeter alimentos a uma fonte intensa de calor, geralmente com gordura, para formar uma superfície dourada e saborosa por meio da reação de Maillard. Na culinária, é aplicada em carnes, pães, massas e vegetais, realçando sabor, cor e textura. É valorizada na gastronomia por conferir aparência atrativa e profundidade ao perfil sensorial dos pratos.

DOURADO: Termo utilizado na gastronomia para descrever a coloração amarelada a marrom claro que alimentos adquirem após processos de cocção como fritura, assamento ou grelha, resultante da reação de Maillard e caramelização. Indica textura crocante e sabor levemente tostado, valorizando a apresentação e paladar dos pratos.

DOURADO: Peixe. Salminus brasiliensis é uma espécie de peixe nativo dos rios da América do Sul, especialmente da Bacia do Prata, Bacia do Rio Magdalena e bacias amazônicas do Peru. Pode atingir até 130 cm de comprimento e pesar cerca de 25 kg. Rico em proteínas, vitaminas do complexo B e minerais essenciais. Na culinária, é preparado grelhado, assado ou em ensopados, apresentando sabor suave e textura firme e suculenta. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e qualidade nutritiva.

DOUZICO: (EU) Bebida alcoólica tradicional turca, também chamada Üzüm Kızı (Garota Uva), produzida pela destilação de uvas frescas fermentadas em alambiques de cobre. Originária do final do período otomano, foi amplamente consumida até os primeiros anos da

República e atualmente resgatada com métodos e receitas originais. Na gastronomia, é valorizada por seu sabor autêntico e valor cultural.

DRAGÉE: (FR) Confeitaria tradicional composta por pequenos doces ou sementes revestidos com camadas finas de açúcar cristalizado, podendo incluir amêndoas, chocolate ou especiarias no interior. Originária da França, é rica em carboidratos e apreciada pela textura crocante e superfície brilhante. Na gastronomia, é usada em decorações, celebrações e como sobremesa delicada.

DRAMBUIE: (EU) Licor escocês tradicional elaborado a partir de uísque, mel de urze, ervas aromáticas e especiarias. Originário do século XVIII, apresenta sabor adocicado com notas herbais e especiadas, além de textura aveludada. Na gastronomia, é consumido puro, em coquetéis ou utilizado para aromatizar sobremesas e preparações sofisticadas.

DRIPPING: (EU) Gordura obtida a partir da cocção lenta de carnes, especialmente bovinas ou suínas, que escorre e solidifica após o resfriamento. Rica em lipídios e sabor concentrado, possui textura untuosa. Na gastronomia, é utilizada para frituras, preparo de massas, pães ou como intensificador de sabor em pratos tradicionais.

DRY AGING: (Cul.) É o processo de envelhecimento da carne em ambientes controlados, exposta ao ar para intensificar sabor e maciez. Ler Maturação a seco

DRY MARTINI: (US) Coquetel clássico da coquetelaria internacional composto por gim e uma pequena proporção de vermute seco, geralmente guarnecido com azeitona ou casca de limão. Originário do início do século XX, apresenta sabor seco, herbal e alcoólico, com textura límpida e refrescante. Na gastronomia, é símbolo de sofisticação, servindo como aperitivo em ocasiões formais.

DUBOIS, URBAIN: Chef francês Urbain François Dubois (1818–1901), autor de clássicos da culinária como La Cuisine classique, originário de Trets, França. Introduziu o service à la russe na Europa Ocidental e o termo "chef" para designar o responsável pela cozinha. Atuou como cozinheiro de altos dignitários, incluindo o príncipe russo Orlov e o futuro imperador Guilherme I da Prússia. Criou o famoso prato Veal Orloff e consolidou-se como referência na apresentação de pratos escultóricos. Na gastronomia, seu legado marca a passagem da cozinha clássica para a moderna, sistematizando técnicas e elevando o rigor do serviço e da estética culinária.

DUBONNET: (FR) Aperitivo francês doce à base de vinho fortificado, combinado com ervas, especiarias e uma pequena quantidade de quinino. Criado no século XIX, possui sabor levemente amargo e herbal com notas adocicadas e textura aveludada. Na gastronomia, é servido puro ou em coquetéis, destacando-se pela elegância e caráter aromático.

DUCHESSE, À LA: (FR) Termo culinário francês que designa preparações feitas com purê de batatas enriquecido com gemas, manteiga e noz-moscada, moldado em formatos decorativos e dourado ao forno. Apresenta sabor delicado e textura cremosa com superfície crocante. Na gastronomia, acompanha carnes ou aves em preparações clássicas e sofisticadas.

DUGLÉRÉ, ADOLPHE: Chef francês do século XIX, reconhecido por suas contribuições à cozinha clássica, especialmente pela criação do molho Dugléré e pela valorização de preparações refinadas à base de peixes. Trabalhou no famoso restaurante Café Anglais, em Paris, influenciando técnicas e apresentações gastronômicas que permanecem referência na alta cozinha.

DUGLÉRÉ: (FR) Preparação clássica da culinária francesa que consiste em filés de peixe fresco cozidos em court bouillon elaborado com espinhas e aromáticos, servidos com molho vin blanc enriquecido com tomates picados e salsa. Apresenta sabor delicado e fresco, com textura macia e molho aromático. Na gastronomia, é um acompanhamento refinado para peixes, criado pelo chef Adolphe Dugléré no século XIX.

DULÇOR: Refere-se à sensação de doçura percebida no paladar, resultante da presença de açúcares ou adoçantes em alimentos e bebidas. Na gastronomia, é um elemento essencial no equilíbrio de sabores, contrastando com notas ácidas, amargas ou salgadas para harmonizar preparações.

DULSE: Alga marinha com tronco curto e folhas vermelhas e grossas, pertencente à espécie Palmaria palmata. Rica em minerais, vitaminas do complexo B e proteínas, é utilizada na culinária para realçar sabores marinhos em sopas, saladas e pratos cozidos. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor umami e textura carnosa.

DUMPLING: (AS) Preparação culinária que consiste em pequenas porções de massa, geralmente à base de farinha, água e às vezes ovos, recheadas ou não com ingredientes diversos como carnes, legumes

ou frutos do mar. Originário de diversas culturas antigas, com registros na culinária chinesa, europeia e do Oriente Médio, apresenta variações globais. Pode ser cozido, frito, assado ou cozido no vapor, com textura macia e sabor versátil. Na gastronomia mundial, é apreciado como prato principal, acompanhamento ou petisco.

DUNDEE CAKE: (UK) Bolo tradicional escocês originário da cidade de Dundee, caracterizado por sua massa rica em manteiga, farinha, ovos e açúcar, recheada com frutas secas como passas e groselhas, e decorado com amêndoas em fatias na superfície. Apresenta sabor adocicado e textura densa e úmida. Na gastronomia, é apreciado como acompanhamento de chás e celebrações culturais.

DUXELLES: (FR) Preparação clássica da culinária francesa, composta por cogumelos "champignons de Paris" finamente picados, salteados com manteiga, cebola "échalote" e ervas aromáticas, podendo conter, ocasionalmente, alho-poró e vinho branco. É utilizada como base aromática, recheio, guarnição ou complemento em molhos e diversas preparações gastronômicas, concentrando o sabor umami.

E

Dicionário de Gastronomia

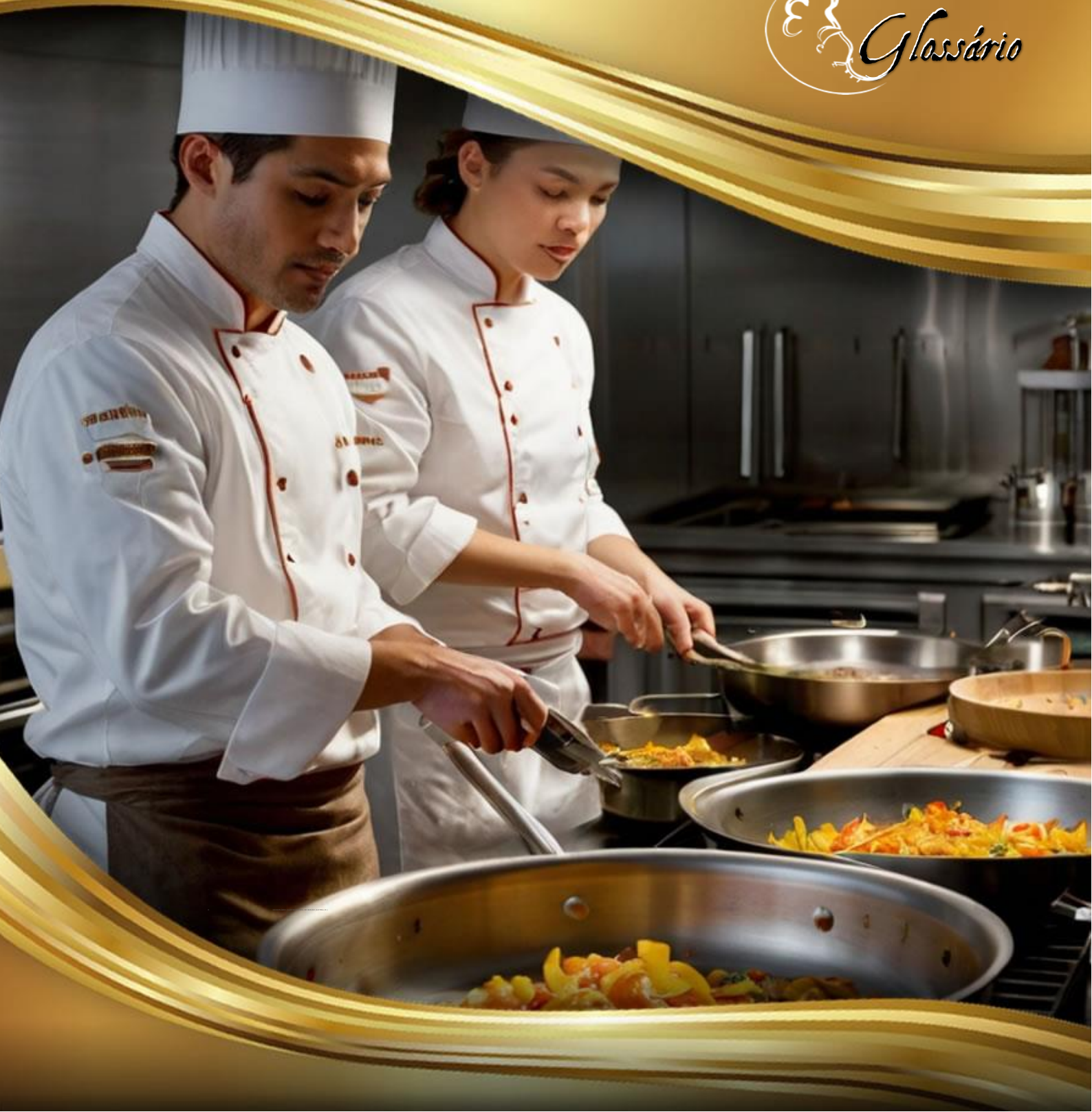
GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCD **E** FGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário



EARL GREY TEA: (AS) Infusão de chá preto aromatizada com óleo essencial de bergamota. Blend tradicional inglês criado no século XIX, com origem na China e popularizado na Inglaterra. Contém polifenóis, flavonoides e cafeína. Utilizado como bebida quente ou aromatizante de massas e cremes. Prepara-se por infusão em água a 90-95°C por 3-5 minutos. Possui sabor encorpado, cítrico e textura levemente adstringente. Na gastronomia, integra sobremesas, confeitaria e coquetéis sofisticados.

EAU DE VIE: (FR) Água da vida. Aguardente límpida e incolor obtida por fermentação e dupla destilação de frutas frescas. Tradicional da França e de países europeus vizinhos. Rica em álcoois superiores e traços de compostos voláteis. Na culinária, emprega-se em flambar, aromatizar sobremesas e reduzir molhos. Prepara-se por destilação controlada em alambique de cobre. Sabor delicado, frutado e de textura seca. Na gastronomia, confere aroma sofisticado a pratos doces, salgados e coquetéis.

EBULIÇÃO: (Cul.) Processo físico de transição rápida do estado líquido para o gasoso por vaporização completa. Ocorre quando o líquido atinge sua temperatura de ebulição, igualando a pressão de vapor à pressão atmosférica. Não possui nutrientes. Na culinária, é técnica básica para cocção de alimentos em água ou caldos. Realiza-se pelo aquecimento intenso até formação contínua de bolhas. Proporciona textura amolecida e sabores preservados. Na gastronomia, é essencial para cozimentos, massas, legumes e proteínas.

ECCLES CAKE: (UK) Doce tradicional britânico composto por massa folhada recheada com groselhas, frutas secas e especiarias. Originário de Eccles, Inglaterra, no século XVIII. Contém carboidratos, fibras e pequenas quantidades de minerais. Na culinária, servido como lanche ou sobremesa. Prepara-se com massa folhada envolta em frutas maceradas. Sabor adocicado, frutado e textura crocante com interior macio. Na gastronomia, apreciado em chás da tarde e composições de pâtisserie inglesa.

ECHINOCOCCUS GRANULOSUS: É um parasita cestódeo (verme) causador da hidatidose ou equinococose cística. A infecção em humanos ocorre pela ingestão de ovos do parasita, geralmente

através do contato com cães infectados ou pelo consumo de alimentos contaminados. Na gastronomia, a prevenção envolve a higiene rigorosa dos alimentos, especialmente vegetais crus, e o controle sanitário de animais domésticos.

ECHINOCOCCUS MULTILOCULARIS: É um parasita cestódeo (verme) causador da equinococose alveolar, uma doença grave caracterizada pelo crescimento lento de lesões tumorais no fígado e outros órgãos. A infecção em humanos ocorre pela ingestão de ovos do parasita, geralmente através do contato com raposas ou roedores infectados ou pelo consumo de alimentos contaminados. Na gastronomia, a prevenção envolve a higiene rigorosa dos alimentos, especialmente frutas silvestres e vegetais crus, em áreas onde o parasita é endêmico.

ÉCLAIR: (FR) Bomba de chocolate. Doce clássico francês feito com pâte à choux recheada com creme e coberto por glacê ou chocolate. Originário da França no século XIX. Fornece carboidratos, lipídios e pequenas quantidades de proteínas. Na culinária, é uma sobremesa requintada. Prepara-se assando a massa e recheando com creme confeiteiro ou chantilly. Sabor doce, com textura leve, crocante por fora e cremosa por dentro. Na gastronomia, integra vitrines de confeitaria e cardápios de pâtisserie fina.

ECOGASTRONOMIA: Estilo de gastronomia que promove práticas sustentáveis e conscientes em relação ao impacto ambiental. Focada na valorização da produção local, no bem-estar e na saúde, ela incentiva o uso de ingredientes naturais e orgânicos. Esse conceito integra as Ciências Gastronômicas e Nutricionais com a ecologia, buscando uma produção alimentar livre de compostos tóxicos, justa para os produtores e benéfica para o meio ambiente. Amplamente difundido pelo Movimento Slow Food, a ecogastronomia está ganhando cada vez mais relevância tanto no meio acadêmico quanto no mercado consumidor, com base em princípios como a preservação da biodiversidade, o respeito ao alimento e ao agricultor, o uso consciente dos recursos naturais e a escolha de ingredientes de qualidade.

ÉCREVISSE: Crustáceo de água doce semelhante à lagosta, conhecido como lagostim. Nativo da Europa e América do Norte. Fonte de proteínas, minerais como zinco e fósforo, e vitaminas do complexo B. Na culinária, usado em preparações clássicas como bisques e ensopados. Prepara-se por cozimento rápido em água ou caldos aromáticos. Sabor delicado, adocicado e textura firme. Na

gastronomia, valoriza pratos sofisticados da culinária francesa e cajun.

ECURU: Prato típico da culinária baiana feito com feijão-fradinho triturado e cozido ao vapor, semelhante ao ekuru nigeriano, porém com variações regionais e temperos locais. Originário da cultura afro-brasileira na Bahia. Rico em proteínas, fibras e vitaminas do complexo B. Na culinária, servido como acompanhamento ou base para ensopados e molhos. Preparado cozinhando a massa de feijão enrolada em folhas ou embalagens naturais. Sabor suave e textura firme e cremosa. Na gastronomia, representa a herança africana na cozinha baiana tradicional.

EDAM CHEESE: (EU) Queijo semiduro originário da cidade de Edam, Holanda, elaborado com leite de vaca parcialmente desnatado. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas A e B12. Na culinária, utilizado em sanduíches, tábuas de queijos e pratos gratinados. Produzido por coagulação, prensagem e maturação moderada, geralmente com revestimento em cera vermelha. Sabor suave, ligeiramente adocicado, textura firme e elástica. Na gastronomia, valorizado pela versatilidade e harmonização com vinhos leves e frutas.

EDAMAME: Glycine max. É a forma jovem e imatura da soja, pertencente ao gênero Glycine, da família Fabaceae, originária do Leste Asiático. Suas vagens são colhidas verdes, sendo nutritivas e ricas em proteínas e isoflavonas. Na gastronomia, é consumido cozido ou no vapor, servido como aperitivo ou acompanhamento em pratos orientais.

EDELWEISS LICOR: (EU) Bebida alcoólica produzida a partir da vodka alpina destilada de centeio e espelta, combinada com água pura dos Alpes austríacos. Originário da Áustria, reflete a pureza e terroir alpino. Contém álcool etílico, compostos voláteis e traços minerais. Na culinária, utilizado em coquetelaria e como digestivo. Produzido por destilação e blend cuidadosamente controlados. Sabor suave, limpo e fresco, com notas herbais sutis. Na gastronomia, destaca-se em drinks finos e harmonizações regionais.

EDUCAÇÃO, SAÚDE E AMBIENTE: Dentro do campo da gastronomia refere-se à integração de práticas alimentares saudáveis com a conscientização sobre os impactos ambientais e a promoção de uma alimentação equilibrada. Seu conceito envolve a formação de indivíduos e profissionais para que adotem hábitos alimentares que favoreçam a saúde, respeitem as questões ambientais e considerem a

sustentabilidade na escolha de ingredientes e no preparo dos alimentos. Esse campo busca promover a educação alimentar, sensibilizando a sociedade para os benefícios de uma alimentação responsável e ecologicamente consciente, além de incentivar a formação de políticas públicas que integrem esses aspectos na rotina alimentar.

EDULCORANTES: (Cul.) Substâncias que substituem o açúcar, conferindo sabor doce a alimentos e bebidas. Podem ser naturais ou sintéticos, com baixo ou nenhum valor calórico. Usados em dietas especiais e produtos light. Possuem sabor doce variável e aplicabilidade em diversas preparações culinárias. Efeitos negativos na saúde a longo prazo, incluindo aumento do risco de obesidade, diabetes tipo 2 e doenças cardiovasculares.

EDULCORANTES NATURAIS: Substâncias extraídas de frutas, vegetais ou cereais, como milho, incluindo glicose, frutose, sacarose, sorbitol, taumatina, xilitol, manitol e glicosídeos como o esteviosídeo (Stevia). Alguns são modificados quimicamente para intensificar seu poder adoçante. Na culinária e gastronomia, são utilizados como alternativa ao açúcar, preservando sabor e aroma dos preparos, sendo indicados para dietas de controle calórico e para diabéticos.

EFEITO DO CALOR NOS ALIMENTOS: Refere-se às transformações físico-químicas que ocorrem durante o processo de cocção. O calor modifica a estrutura dos alimentos, alterando textura, formato, cor, sabor e aroma; além disso, torna-os mais digeríveis, favorecendo a absorção de nutrientes. Também atua na conservação e esterilização, eliminando microrganismos prejudiciais. Na gastronomia, essas mudanças são fundamentais para a criação de preparações seguras, sensoriais e culturalmente significativas, sendo influenciadas por simbolismos e tabus alimentares. Em suma, o efeito do calor é um pilar fundamental na culinária, moldando a experiência gastronômica em seus aspectos sensoriais, nutricionais e culturais.

EFEITO TÉRMICO DOS ALIMENTOS (ETA): Ou termogênese induzida pela dieta (TID), é o aumento do gasto energético resultante dos processos de digestão, absorção e metabolização dos nutrientes. Representando de 5 a 15% do gasto calórico total, o ETA varia conforme os macronutrientes ingeridos e é considerado na gastronomia funcional e nutricional para otimizar o metabolismo e o controle do peso corporal. Na gastronomia, esse conceito é

relevante na elaboração de dietas e cardápios funcionais, contribuindo para o planejamento nutricional adequado.

EFÓ: Prato tradicional baiano de origem africana, preparado com folhas verdes como língua-de-vaca, camarão seco, leite de coco e azeite de dendê. Utilizado também como oferenda no candomblé. Rico em fibras, minerais e lipídios. Na culinária, servido como guisado nutritivo e aromático. Prepara-se cozinhando lentamente os ingredientes até incorporar sabores. Apresenta sabor intenso, levemente picante, com textura macia e cremosa. Na gastronomia, simboliza a herança afro-brasileira em pratos festivos e religiosos.

EFUN-OGUÊDE: Farinha típica baiana produzida a partir da banana São Tomé verde, desidratada e peneirada finamente. De origem africana, utilizada tradicionalmente na Bahia. Rica em carboidratos, fibras e micronutrientes. Na culinária, empregada como base para farofas, mingaus e acompanhamentos. Produzida pela secagem e moagem da banana desidratada. Possui sabor suave e textura fina e granulada. Na gastronomia, valoriza pratos regionais com toque ancestral africano.

EGG PIERCER: Utensílio metálico com ponta fina usado para perfurar delicadamente a casca do ovo, facilitando a saída do ar interno e prevenindo rachaduras durante o cozimento. Técnica consiste em fazer um pequeno furo na extremidade do ovo para equalizar a pressão interna. Instrumento simples que contribui para textura consistente e melhor apresentação. Na gastronomia, é ferramenta essencial em preparações profissionais e domésticas de ovos cozidos.

EGG SCISSOR: Utensílio pequeno e específico utilizado para cortar a extremidade superior da casca do ovo cozido, facilitando o consumo direto. Geralmente confeccionado em metal com lâminas curvas e pegador ergonômico. Técnica consiste em posicionar e pressionar suavemente para remover a parte superior da casca. Proporciona praticidade, segurança e melhor apresentação. Na gastronomia, valoriza o serviço de ovos cozidos em refeições e buffets.

EGG WASH: (Cul.) Mistura de ovos batidos, podendo incluir leite ou água, utilizada para pincelar massas antes da cocção, conferindo-lhes brilho e coloração dourada.

EGGAH: (AS) Prato tradicional árabe, também conhecido como omelete árabe ou egípcia, preparado com ovos assados e guarnecido com vegetais, carnes e especiarias como cominho, coentro e açafrão,

semelhante a uma frittata. Rico em proteínas, vitaminas do complexo B e minerais. Na culinária, servido como prato principal ou acompanhamento. Produzido assando a mistura temperada até firmeza. Apresenta sabor aromático e textura macia e densa. Na gastronomia, integra a culinária do Oriente Médio com versatilidade e riqueza de sabores.

EGGNOG: (US) Bebida cremosa e doce feita com leite, creme, açúcar, gemas e claras em neve, frequentemente adicionada de destilados como brandy, conhaque, rum ou uísque. Tradicional da América do Norte e países ocidentais durante o Natal e Ano Novo. Fonte de proteínas, lipídios e açúcares. Na culinária, consumida como bebida festiva e sobremesa líquida. Preparada misturando os ingredientes frios e incorporando álcool conforme receita. Apresenta sabor doce, rico e textura aveludada. Na gastronomia, simboliza celebrações natalinas e bebidas especiais.

ÉGRAPPAGE: Técnica enológica que consiste na separação das uvas dos seus engaços (cachos), realizada antes da fermentação para evitar sabores amargos e tânicos excessivos. Utilizada principalmente na vinificação de vinhos tintos. Na culinária, não se aplica diretamente, mas influencia a qualidade sensorial do vinho. Processo realizado manualmente ou por máquinas desengaçadoras. Promove equilíbrio de sabores e melhor textura no vinho final. Na gastronomia, essencial para vinhos de alta qualidade e expressão aromática.

ÉGRAPPER: (FR) Desgrapar. Retirar cuidadosamente os grãos de frutas como uvas ou groselhas. Técnica delicada. Na gastronomia, é usada em saladas, sobremesas e decorações.

EGUSSI: (AF) Prato tradicional nigeriano, sopa cremosa preparada com sementes de melão egusi moídas, carne, peixe e vegetais variados. As sementes de egusi também designam o ingrediente principal, rico em proteínas e lipídios. Na culinária, serve como prato principal nutritivo e saboroso. Prepara-se cozinhando lentamente os ingredientes até obter consistência espessa. Apresenta sabor intenso, levemente terroso e textura cremosa. Na gastronomia, símbolo da cozinha africana rica em sabores e tradições regionais.

EISWEIN: Vinho de sobremesa e classificação rara produzido a partir de uvas congeladas naturalmente na videira, concentrando açúcares e ácidos. Originário da Alemanha e Canadá. Rico em açúcares, antioxidantes e compostos fenólicos. Na culinária, servido como vinho de sobremesa ou para harmonizar pratos delicados. Produzido

por prensagem das uvas ainda congeladas. Sabor intensamente doce, com acidez equilibrada e textura licorosa. Na gastronomia, valorizado em harmonizações com queijos azuis, frutas e pâtisseries finas.

EKURU: (AF) Prato tradicional da culinária iorubá na Nigéria, feito com feijão-fradinho descascado e triturado, cozido no vapor sem temperos. Originário da África Ocidental. Rico em proteínas, fibras, ferro e vitaminas do complexo B. Na culinária, servido como acompanhamento ou base para molhos apimentados. Técnica de preparo consiste em cozinhar a massa de feijão envolta em folhas ou película plástica. Sabor neutro e textura densa e macia. Na gastronomia, é elemento cultural e nutricional em pratos típicos nigerianos.

ELIXIR: Preparação líquida concentrada, alcoólica ou hidroalcoólica, composta por extratos vegetais, óleos essenciais e açúcares, tradicionalmente usada com fins medicinais ou aromáticos. Originário da farmacopeia europeia e asiática. Contém compostos bioativos, antioxidantes e álcool. Na culinária, utilizado para aromatizar bebidas, doces e caldas. Produzido por infusão ou maceração de ervas em álcool e açúcar. Sabor intenso, adocicado e aromático, com textura fluida. Na gastronomia, aplicado em coquetéis, pâtisserie e preparações sofisticadas.

EMBAMATA: Termo culinário que designa uma mistura crua de partes iguais de gordura (geralmente manteiga) e farinha de trigo, usada como base espessante em preparações líquidas. Na gastronomia, aplica-se diretamente a caldos ou molhos quentes para promover espessamento gradual e uniforme. Serve como base para o molho béchamel e seus derivados, podendo ser branca, louro ou escura, conforme a temperatura da manteiga no preparo.

EMBATUMADO: (Cul.) Termo utilizado para descrever preparações, especialmente massas e pães, que apresentam textura pesada, compacta e aparência de cruas, mesmo após o cozimento. Na culinária, resulta de erros técnicos como excesso de líquido, fermentação inadequada ou tempo de forno insuficiente. É evitado na gastronomia por comprometer a qualidade, leveza e sabor do prato final

EMBEBER: (Cul.) É a ação de impregnar ou saturar um alimento com líquido, como água, leite, calda, bebidas alcoólicas ou outros meios líquidos, com fins de hidratação, maciez ou saborização. Na

gastronomia, o ato de embeber é aplicado em preparações que exigem absorção de umidade ou incorporação de aromas, como bolos, biscoitos, carnes e sobremesas.

EMBELEZADORES: São elementos, substâncias ou ingredientes utilizados para realçar a aparência, o aroma, o sabor e a textura dos alimentos, tornando-os mais atrativos ao consumo. Utilizados estrategicamente para elevar a qualidade organoléptica e a atratividade visual das preparações. Exemplos: gorduras nobres, cebola brûlée e piquée, microverdes, corantes naturais e artificiais. Na gastronomia, atuam na valorização estética e sensorial das preparações, contribuindo para a apresentação e a experiência do comensal.

EMBUTIDO: (Cul.) Produto cárneo processado, geralmente composto por carne moída, gordura, sal e condimentos, acondicionadas em tripas naturais ou artificiais, podendo ser curados, defumados ou cozidos. Originários de diversas culturas europeias. Ricos em proteínas, gorduras e sais minerais. Na culinária, consumidos crus, curados ou cozidos em pratos variados. Produzidos por moagem, tempero e embutimento seguido de cura ou cocção. Sabor marcante e textura firme ou suculenta, conforme o tipo. Na gastronomia, valorizados em charcutaria, tábuas de frios e receitas tradicionais.

EMENTA: Na gastronomia, o termo ementa possui duas conotações distintas. Em um contexto acadêmico, refere-se ao resumo ou esboço do conteúdo programático de um curso, disciplina ou módulo, delineando concisamente os tópicos a serem abordados e os objetivos de aprendizagem, fornecendo uma visão geral do currículo. Na culinária, ementa é sinônimo de cardápio ou menu, apresentando a lista organizada de pratos, bebidas e outras ofertas disponíveis em um restaurante ou estabelecimento similar, permitindo aos clientes a seleção para sua refeição.

EMENTA SEMANAL: Também conhecida como cardápio semanal ou menu semanal, é um planejamento gastronômico que organiza as refeições de uma semana inteira. Na gastronomia, essa prática facilita o planejamento de compras, otimiza o tempo de preparo e promove uma alimentação equilibrada e diversificada.

ÉMINCER: (FR) Cortar alimentos de forma muito fina. Técnica francesa que consiste em cortar carnes, aves ou vegetais em fatias finas e regulares. Originária da tradição culinária francesa clássica. Na culinária, facilita cocção rápida e uniforme. Prepara-se com

cortes precisos em lâminas delicadas. Proporciona sabor acentuado e textura macia. Na gastronomia, agrega sofisticação e praticidade em pratos salteados ou guisados.

EMMENTHAL CHEESE: (EU) Queijo de origem suíça, produzido a partir de leite de vaca, rico em cálcio, proteínas e vitaminas A e B12; na culinária, é utilizado em fondues, gratinados e sanduíches, sendo elaborado por coagulação enzimática e maturação lenta. Apresenta sabor suave, levemente adocicado, com textura firme e presença de olhaduras, sendo valorizado na gastronomia por sua fundibilidade, aroma delicado e aplicação em pratos quentes.

EMPADA: Preparação culinária de origem ibérica, composta por massa podre recheada, rica em carboidratos e gorduras, podendo conter proteínas e micronutrientes conforme o recheio; na culinária, é servida como lanche ou entrada, com técnica de preparo baseada em assamento. Apresenta sabor amanteigado e textura crocante por fora e macia por dentro, sendo na gastronomia um item tradicional de confeitarias, buffets e eventos populares.

EMPANADA: Iguaria de origem hispano-americana feita com massa fina recheada, rica em carboidratos e com valores nutricionais variáveis conforme o recheio; na culinária, é consumida assada ou frita como lanche ou refeição leve. Possui sabor marcante, textura crocante ou macia dependendo do método de cocção, sendo valorizada na gastronomia como expressão da culinária regional e popular em diversos países latino-americanos.

EMPANAR: (Cul.) Técnica culinária originada na Europa, que consiste em revestir alimentos com uma camada sequencial de → farinha de trigo → ovo batido → farinha de rosca ou similar, visando proteger o alimento durante a cocção. Esse procedimento cria uma crosta crocante, preserva a umidade interna, realça o sabor e confere cor atraente, sendo amplamente utilizado para carnes, peixes e vegetais na gastronomia. Técnica clássica: Tempere a carne a gosto e deixe-a descansar por alguns minutos para absorver os sabores. No método à inglesa, utiliza-se apenas o ovo antes da farinha. Finalize passando na farinha de rosca ou panko, pressionando suavemente para garantir maior aderência. Deixe repousar por 10 a 15 minutos antes da fritura para firmar a crosta e evitar que ela se desprenda. Essa sequência assegura uma cobertura uniforme e crocante. A temperatura ideal do óleo para fritura é entre 170 °C e 180 °C. Empanar ao forno é uma alternativa mais saudável e igualmente

saborosa. Pré-aqueça o forno a uma temperatura média-alta (geralmente entre 180 °C e 200 °C). Vire os empanados na metade do tempo de cozimento para garantir que dourem por igual dos dois lados e fiquem crocantes.

EMPOIS: (FR) Panade. Mistura espessa de farinha e água quente utilizada como base estrutural de massas, como pâte à choux. Técnica clássica francesa. Na gastronomia, fornece liga e elasticidade.

EMPOWERMENT: (Gest.) Trata-se de uma abordagem de gestão que delega autoridade e responsabilidade aos colaboradores, permitindo-lhes tomar decisões e resolver problemas de forma autônoma, com o objetivo de aumentar engajamento, motivação e produtividade. Conforme aponta Robbins (2020), o empowerment fortalece a motivação intrínseca, pois a autonomia e o senso de controle sobre o próprio trabalho tornam os indivíduos mais responsáveis pelos resultados, elevando satisfação, comprometimento e desempenho. Na gastronomia, manifesta-se quando garçons podem resolver pequenas demandas de clientes sem autorização do gerente ou quando sous-chefs ajustam receitas sazonais, agilizando o serviço e melhorando a qualidade dos pratos.

EMPRATAMENTO: (Cul.) Técnica culinária que consiste na disposição estética e funcional dos alimentos no prato, visando harmonizar cores, texturas, volumes e proporções. De origem francesa do século XIX, vinculada à haute cuisine, envolve o uso de pinças, moldes e pincéis para valorizar a apresentação, elevando o aspecto visual ao status de elemento crucial da experiência culinária. Na gastronomia, é essencial para realçar a percepção sensorial e comunicar a identidade do prato ao comensal, transformando o simples alimento em uma obra de arte.

EMPRATAR: (Cul.) Dispor alimentos em forma harmoniosa, realçando seu aspecto visual. Técnica de dispor alimentos no prato de forma organizada e estética, com o objetivo de valorizar a apresentação e estimular a percepção sensorial. Na culinária, envolve equilíbrio de cores, volumes e texturas, sendo fundamental na finalização de pratos. É valorizado na gastronomia por transformar a refeição em uma experiência visual e artística.

EMPREENDEDORISMO: (Gest.) Conjunto de ações, atitudes e capacidades voltadas para identificar oportunidades de negócios, assumir riscos calculados e inovar, com o objetivo de criar, desenvolver e gerenciar empreendimentos de forma sustentável e

lucrativa. Conceito segundo Shane e Venkataraman (2000), área de estudo que busca entender como, por que e com que efeitos as oportunidades de negócios são identificadas, avaliadas e exploradas, focando na criação de novos empreendimentos e no comportamento empreendedor. Segundo o autor Chiavenato (2009), o empreendedorismo é um processo comportamental de um indivíduo que, de forma criativa e proativa, identifica oportunidades. Ele enfatiza que o empreendedor é um agente de mudança que transforma recursos em iniciativas de negócios viáveis, assumindo os riscos para inovar e gerar valor para a organização e para a sociedade. De acordo com Dornelas (2018), processo de transformar ideias em oportunidades de negócio viáveis, combinando criatividade, planejamento, inovação e gestão para gerar valor econômico e social. Na gastronomia, o empreendedorismo é a força motriz por trás da abertura de um novo restaurante, food truck ou negócio de catering. O empreendedor gastronômico assume o risco financeiro e operacional de um novo conceito, desde a criação do cardápio e a gestão da equipe até a análise de mercado. A capacidade de inovar, seja em um novo sabor, um modelo de negócio sustentável ou uma experiência única para o cliente, é o que define o sucesso do empreendimento.

EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO: (Gast.) No campo da gastronomia refere-se à aplicação de abordagens criativas e inovadoras para a criação e gestão de novos negócios no setor alimentício. Seu conceito envolve a identificação de oportunidades no mercado, o desenvolvimento de soluções diferenciadas e a implementação de tecnologias e práticas que agreguem valor aos produtos e serviços gastronômicos. O objetivo é transformar ideias inovadoras em empreendimentos sustentáveis, estimulando a competitividade e a adaptação às demandas do consumidor, ao mesmo tempo em que se promove a evolução constante da gastronomia.

EMPREENDEDORISMO E MARKETING: (Gast.) Disciplina que estuda os fundamentos teóricos e práticos do empreendedorismo e do marketing, com foco na criação, gestão e promoção de negócios no setor gastronômico e de alimentos. Aborda a história da gestão e do empreendedorismo, os conceitos fundamentais da área, o perfil do empreendedor e do executivo, bem como as atribuições do administrador. Envolve a análise de riscos, a elaboração de planos de negócios, e o estudo de tópicos contemporâneos em inovação e viabilidade de empreendimentos. No campo do marketing, introduz

os princípios do mercado, comportamento do consumidor, segmentação, posicionamento e estratégias do mix de marketing (produto, preço, praça e promoção), além de ferramentas de comunicação como promoção, propaganda e relações públicas. Inclui também o marketing de serviços e suas especificidades, com ênfase em estratégias aplicadas a eventos e experiências gastronômicas. A disciplina visa desenvolver competências empreendedoras e mercadológicas, promovendo a criatividade, a competitividade e a sustentabilidade nos negócios, com foco na conexão com o público-alvo.

EMPREENDEDORISMO E ORGANIZAÇÃO SUSTENTÁVEL: (Gast.) Dentro do campo da gastronomia refere-se à criação e gestão de negócios alimentícios que buscam alinhar inovação, rentabilidade e responsabilidade socioambiental. Seu conceito envolve a implementação de práticas sustentáveis em todas as etapas do processo gastronômico, desde a produção até o consumo, minimizando impactos ambientais e promovendo a inclusão social. O objetivo é desenvolver empreendimento gastronômicos que não apenas sejam financeiramente viáveis, mas que também contribuam para o bem-estar da sociedade e para a preservação dos recursos naturais, criando um modelo de negócios ético e duradouro.

EMPREENDIMENTO GASTRONÔMICO: (Gest./Gast.) Negócio focado na criação, produção e comercialização de produtos e serviços relacionados à alimentação e bebidas. Abrange diversos modelos, como restaurantes, bistrôs, bares, padarias, serviços de catering e food trucks, todos voltados a oferecer uma experiência culinária única aos consumidores. Conceito segundo Porter (1985), um empreendimento gastronômico deve buscar vantagem competitiva para se destacar no mercado, seja por meio de diferenciação, oferecendo produtos ou serviços exclusivos e de alta qualidade, ou por liderança em custo, operando com eficiência para oferecer preços mais baixos. Na Gastronomia: engloba todas as formas de negócios do setor de alimentos e bebidas. Exemplos incluem restaurantes de alta gastronomia (foco em diferenciação), redes de fast-food (foco em liderança em custo), food trucks (agilidade e flexibilidade) e serviços de buffet ou catering (especialização em eventos e personalização).

EMPUNHADURA DE CHEF: (Gast.) Pinch Clamp Grip. A empunhadura correta da faca do chef é chamada de empunhadura de pinça, ou

empunhadura de lâmina, e oferece maior controle no corte e flexibilidade no movimento do punho. O polegar e o indicador devem posicionar-se em lados opostos da base da lâmina, enquanto os outros três dedos envolvem suavemente o cabo. A faca deve ser segurada principalmente com o polegar e o indicador, “pinçando” a parte superior da lâmina. A empunhadura incorreta é uma das principais causas de cortes graves e acidentes com perda de dedos.

EMPUNHADURA DE MÃO “EM GARRA”: (Gast.) Claw Grip. A empunhadura em garra refere-se à maneira de segurar o alimento com a outra mão para proteger os dedos durante o corte, também conhecida como "garra de urso" ou "cavalo". Para utilizá-la, posicione as pontas dos dedos sobre o alimento e dobre-os para trás, em direção à palma, de modo que fiquem curvados para longe da faca. Os nós dos dedos devem estar à frente, servindo como guia para a lâmina, que é apoiada pelo dedo médio em contato com a chapa da faca. Essa articulação atua como guia, garantindo controle e precisão, enquanto o polegar permanece atrás do alimento para segurança.

EMPUNHADURA DE MARTELO: (Gast.) Hammer Grip. A empunhadura de martelo, anteriormente considerada limitante e às vezes perigosa, especialmente para iniciantes, ainda é necessária para certas tarefas. Nessa técnica, a faca é segurada completamente pelo cabo, proporcionando máxima firmeza, porém menor controle, pois a mão fica distante da ponta da lâmina. É utilizada para cortar ossos, carnes densas, peixes, cartilagens e frutas grandes ou duras, como abacaxi e melão, sendo comum no uso de cutelos, quando a precisão do corte é menos prioritária.

EMPUNHADURA DE PONTA: (Gast.) Pointer Finger Grip. A empunhadura de ponta consiste em posicionar o dedo indicador na parte dorsal da faca, priorizando a precisão do corte. É utilizada para cortes decorativos, filetagem e fatiamento fino de peixes, bem como para cortes detalhados com a ponta da lâmina. Essa técnica é comum em facas longas e finas, especialmente na preparação de pratos como sushi e sashimi, que exigem exatidão para cortes delicados em peixes e vegetais.

EMULSÃO: (Cul.) Mistura líquido(s), criando uma consistência uniforme. É a mistura estável de dois líquidos imiscíveis, como óleo e água, obtida por agitação mecânica, formando pequenas partículas suspensas. Esse processo pode resultar em emulsões temporárias, semipermanentes ou permanentes, dependendo da presença de

agentes emulsificantes. Na gastronomia, é amplamente utilizada em molhos, cremes e preparações que exigem uma textura homogênea e estável.

EMULSIONAR: (Cul.) Técnica que consiste em formar uma emulsão, misturando líquidos que não se combinam naturalmente "porque são imiscíveis e têm densidades diferentes", como água e óleo ou óleo e vinagre, formando uma emulsão.

EN BELLEVUE: (FR) Termo francês que designa preparados de peixes, crustáceos ou aves, servidos frios e cobertos com uma camada de gelatina, que serve tanto para proteger a superfície quanto para dar brilho ao prato.

EN CROÛTE: (FR) Termo francês utilizado para descrever alimentos (crus ou parcialmente cozidos) que são embrulhados em massa folhada e, então, assados.

ENCAMISAR: (Cul.) É a técnica culinária de forrar o interior de uma forma ou molde com uma camada de gelatina, massa ou outro ingrediente, antes de adicionar o recheio ou conteúdo principal. Na culinária, é utilizada para facilitar o desenforme e conferir acabamento liso e uniforme. É valorizada na gastronomia por sua função estética e estrutural em preparações como terrines, aspics e sobremesas moldadas.

ENCHILADA: (AL) Panqueca de milho. É um prato tradicional da culinária mexicana composto por tortilhas de milho recheadas, cobertas com molho picante à base de pimenta, ricas em carboidratos, proteínas e micronutrientes dependendo do recheio. Apresenta sabor intenso, levemente picante, com textura macia, sendo valorizada na gastronomia por sua versatilidade e representatividade da cozinha mexicana.

ENCHIDOS: (Cul.) Termo que se refere a alimentos produzidos pelo preenchimento de tripas de origem animal, previamente limpas, ou sintéticas. Os recheios podem variar amplamente e, após o enchimento, os produtos podem passar por processos de cura natural ou defumação, antes de serem consumidos.

ENCORPADO: Refere-se a algo que possui consistência, espessura e presença, sendo forte ou robusto em termos de estrutura. Na gastronomia, "encorpado" descreve alimentos ou bebidas com uma textura densa e consistente, como sopas cremosas ou molhos espessos. Um prato encorpado tem uma sensação de peso no paladar,

oferecendo uma experiência gustativa mais intensa e satisfatória. Na (enologia), um vinho encorpado é aquele com muitos sabores e estrutura robusta, comumente descrito como "grande". Esses vinhos possuem um alto teor alcoólico, taninos pronunciados e uma sensação de plenitude na boca, oferecendo uma experiência mais intensa e complexa.

ENCORPAR: (Cul.) Técnica culinária de misturar ou adicionar ingredientes a uma preparação de forma que se integrem completamente, conferindo-lhe maior consistência e coesão. Comumente aplicada em massas, cremes e molhos.

ENCRUADO: (Cul.) Termo utilizado para descrever uma massa de bolo que não cresceu adequadamente, resultando em uma textura densa e embatumada. Na gastronomia, geralmente ocorre por erros no processo de preparo, como excesso de fermento ou temperatura inadequada.

ENDÍVIA: (sp.) É uma hortaliça folhosa de origem europeia, pertencente ao gênero *Cichorium* e à família *Asteraceae*, rica em fibras, vitaminas A, C e do complexo B, além de minerais como potássio e fósforo, conhecida como chicória-belga. Na culinária, é consumida crua ou levemente cozida, com técnica de preparo que preserva sua crocância e amargor característico. Possui sabor levemente amargo e textura crocante, sendo apreciada na gastronomia em saladas sofisticadas, entradas e pratos refinados.

ENDOSPERMA: Tecido de reserva presente nas sementes, rico em amido, proteínas e lipídios, que nutre o embrião durante a germinação. (Pani.) Parte interna do grão de trigo que corresponde a cerca de 85% de sua composição, sendo rica em amido e fonte moderada de proteínas, variando de 6 a 18%, além de vitaminas e minerais. É a fração utilizada para a produção da farinha branca, obtida após a remoção do pericarpo e do gérmen, podendo conter entre 68 e 76% de amido, o que garante energia, estrutura e leveza aos produtos panificados. Na gastronomia, é a principal fração comestível de cereais como arroz, milho e trigo, base de diversas preparações.

ENFARINHAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em polvilhar farinha sobre superfícies, formas ou alimentos, com a finalidade de evitar aderência durante o preparo ou cocção. Na gastronomia, é amplamente utilizado em panificação, confeitaria e frituras para garantir textura e facilitar o manuseio.

ENFORMAR: (Cul.) Técnica de disposição do alimento em um recipiente ou molde com o objetivo de conferir forma definida e apresentação estética. O termo deriva do uso de formas ou moldes na preparação culinária. Na gastronomia, é utilizado para estruturar preparações doces ou salgadas, como terrines, pudins, tortas e mousses.

ENGROLAR: (Cul.) Método culinário que consiste em cozinhar parcialmente um alimento, geralmente por fervura rápida, antes de finalizar o preparo com outra técnica como assar, grelhar ou refogar. Na gastronomia, é aplicado para otimizar o tempo de cocção e melhorar a textura de alimentos como carnes, legumes e massas.

ENGROSSAR: (Cul.) Adicionar ingredientes espessantes, como farinha de trigo, maisena, fécula de batata, gemas, ou ferver o alimento em fogo forte até atingir a consistência desejada ou para reduzir sua fluidez.

ENLEVER: (FR) Retirar pedido. Ação de levar o prato pronto da cozinha para o serviço em salão. Parte do vocabulário de brigada. Na gastronomia, integra o fluxo de serviço.

ENÓFILO: (Enol.) É o indivíduo apreciador e estudioso de vinhos, sem necessariamente ser um profissional da área, cuja prática envolve conhecimento sobre tipos, regiões, técnicas de produção e harmonização. Na gastronomia, sua atuação é relevante na avaliação sensorial, na escolha de rótulos e na promoção da cultura do vinho em experiências enogastronômicas.

ENOGASTRONOMIA: (Enol./Gast.) É a arte de harmonizar vinhos e alimentos com o objetivo de proporcionar uma experiência gastronômica rica em aromas e sabores. Esse campo envolve um conjunto de conhecimentos e práticas que buscam a conjugação ideal de vinhos e pratos, considerando suas características gustativas para ressaltar os sabores de diversas culinárias, como a tradicional, regional e criativa. A enogastronomia exige conhecimento detalhado, experimentação e um paladar apurado, criando uma experiência sensorial prazerosa e completa.

ENOGASTRONOMIA - NOVO MUNDO: (Enol.) Refere-se à combinação entre os vinhos e a gastronomia, explorando as particularidades e sabores originados das regiões vitivinícolas do Novo Mundo, como América do Sul, América do Norte, África do Sul e Austrália. Seu conceito envolve a análise e a harmonização de vinhos com pratos

típicos dessas regiões, considerando fatores como clima, solo e técnicas de vinificação. O objetivo é promover a valorização dos vinhos do Novo Mundo, destacando suas características únicas e potencializando a experiência gastronômica por meio dessa combinação sensorial.

ENOGASTRONOMIA - VELHO MUNDO: (Enol.) Refere-se à integração entre a gastronomia e os vinhos originários das tradicionais regiões vitivinícolas da Europa, como França, Itália, Espanha e Portugal. Seu conceito abrange a harmonização de pratos típicos dessas regiões com os vinhos, levando em consideração a história, as técnicas de produção e as características terroir de cada local. O objetivo é proporcionar uma experiência sensorial enriquecida, valorizando a diversidade e a tradição dos vinhos do Velho Mundo, enquanto se explora sua interação com a culinária regional.

ENOGASTRONOMIA - VINHOS DO BRASIL: (Enol.) Refere-se à combinação entre a gastronomia e os vinhos produzidos no Brasil, destacando as características únicas das regiões vitivinícolas nacionais, como a Serra Gaúcha, o Vale do São Francisco e outras áreas emergentes. O conceito envolve a harmonização de vinhos brasileiros com pratos típicos da culinária local, explorando a diversidade de sabores e terroirs do país. Seu objetivo é promover a valorização dos vinhos brasileiros, evidenciando sua qualidade e potencial, além de contribuir para o fortalecimento da identidade gastronômica nacional.

ENOLOGIA E BEBIDAS: (Enol./Gast.) No campo da gastronomia refere-se ao estudo, produção e apreciação dos vinhos, além da análise de outras bebidas alcoólicas, como destilados e licores. Envolve processos técnicos e científicos relacionados à viticultura, vinificação, armazenamento e degustação dos vinhos, além da compreensão das interações entre bebidas e pratos. O conceito abrange, ainda, a formação de profissionais capacitados para promover a cultura do vinho e das bebidas, visando a harmonização e a valorização sensorial dentro da experiência gastronômica.

ENSINO E PESQUISA EM GASTRONOMIA: (Gast.) Envolve o desenvolvimento de metodologias pedagógicas e científicas voltadas para o estudo e aprimoramento das práticas gastronômicas. O conceito engloba a formação de profissionais qualificados por meio de programas acadêmicos que combinam teoria e prática, além da realização de pesquisas que busquem inovar, melhorar e

compreender os diversos aspectos da gastronomia, como técnicas culinárias, nutrição, sustentabilidade e cultura alimentar. Seu objetivo é contribuir para o avanço do conhecimento no campo e a profissionalização da área.

ENSOPADO: (Cul.) Preparação culinária obtida pelo cozimento lento de alimentos imersos em molho ou caldo, resultando em prato de textura macia e sabor concentrado. A palavra "ensopado" tem origem no latim medieval *stufare* (do grego *tûphos*, "vapor" ou "fumaça"), passando pelo francês antigo *estuier*, que significava "envolver". Dessa raiz, derivou-se *estuver* ("banho de vapor") e, posteriormente, o inglês médio *stew*, utilizado para designar tanto o método de cozinhar alimentos em líquido, ao vapor e em fogo lento, quanto o prato dele resultante. Na gastronomia, é valorizado por sua suculência, riqueza aromática e caráter reconfortante, comum em carnes, legumes e combinações regionais.

ENSOPAR: (Cul.) Técnica de cocção em que os alimentos são preparados em fogo baixo, totalmente imersos em molho ou caldo, permitindo que amaciem lentamente e absorvam sabores. Na gastronomia, é valorizado por gerar pratos suculentos, de textura macia e sabor intensificado pelo líquido de cozimento.

ENTAMOEBA HISTOLYTICA: (mic.) É um protozoário parasita causador da amebíase, uma infecção intestinal que pode variar de assintomática a grave, com diarreia, disenteria e abscessos hepáticos. A transmissão ocorre pela ingestão de cistos do parasita, presentes em água e alimentos contaminados com fezes. Na gastronomia, a prevenção envolve a garantia da qualidade da água utilizada no preparo dos alimentos e a higiene rigorosa das mãos e dos utensílios.

ENTEROBACTER CLOACAE: (mic.) Bactéria gram-negativa oportunista encontrada em solo, água e alimentos contaminados, podendo causar infecções intestinais e urinárias. A contaminação alimentar ocorre por higiene inadequada. Na gastronomia, práticas rigorosas de higienização e conservação são essenciais para evitar surtos.

ENTEROCOCCUS FAECALIS: (mic.) Bactéria gram-positiva presente no trato gastrointestinal humano e animal, associada a contaminações cruzadas e infecções alimentares. Pode causar gastroenterites, especialmente em imunocomprometidos. Na gastronomia, a manipulação correta e o controle de temperatura são fundamentais na prevenção.

ENTEROCOCCUS FAECIUM: (mic.) Bactéria gram-positiva resistente a diversos antimicrobianos, envolvida em surtos de infecções alimentares por contaminação de alimentos crus ou mal higienizados. Na gastronomia, o controle rigoroso de higiene ambiental e pessoal é imprescindível para minimizar riscos.

ENTEROVIRUS: (mic.) É um gênero de vírus que inclui o poliovírus, o vírus Coxsackie e o echovirus. Alguns enterovírus podem ser transmitidos por alimentos contaminados, causando doenças como a poliomielite (raramente), meningite asséptica e outras infecções. Na gastronomia, a prevenção envolve a higiene rigorosa dos alimentos e a garantia da qualidade da água utilizada no preparo.

ENTRADA: (Cul.) Iguaria que precede o prato principal de uma refeição. É o nome dado a um prato leve servido no início da refeição, com a função de estimular o apetite e preparar o paladar para os pratos subsequentes. Na culinária, pode incluir saladas, caldos, petiscos ou pequenas porções criativas. É valorizada na gastronomia por introduzir sabores, criar expectativa e compor a sequência harmoniosa do menu.

ENTREMETIER: (ou Entremettier, Chef de Vegetais) é o responsável pela preparação de entradas quentes, sopas, ovos, legumes, caldos brancos, massas, féculas e pratos agridoces. Em uma brigada de cozinha completa, suas funções podem ser divididas entre o potagier, especializado em sopas, e o légumier, responsável pelos vegetais. Este cargo é voltado ao preparo de guarnições quentes, sopas e produtos à base de farinha, sendo considerado o motor da brigada, uma vez que sua estação abrange a maior parte dos pratos, exceto as sobremesas. O Entremétier pode, ainda, contar com uma equipe especializada, incluindo o potagier e o légumier.

ENVOYER: (FR) Enviar. Termo técnico usado para indicar o momento em que o prato finalizado é levado ao passe para ser servido. Fundamental no serviço de cozinha. Na gastronomia, marca a conclusão do preparo.

ENZIAN: (EU) É um licor europeu tradicional produzido a partir das raízes da planta genciana (Gentiana lutea), típico de regiões montanhosas como os Alpes suíços, Trentino-Alto Ádige, França e Áustria. Rico em compostos amargos e propriedades digestivas, apresenta sabor intensamente amargo e aroma herbal, sendo apreciado puro ou em coquetéis, com destaque na gastronomia por seu caráter aromático e culturalmente regional.

ÉPOISSES CHEESE: (FR) É um queijo francês de leite de vaca cru, originário da região da Borgonha, pertencente à família dos queijos de pasta mole e casca lavada. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, destaca-se pelo sabor intenso e aroma forte devido à lavagem da casca com aguardente ou vinho. Na culinária, é apreciado puro ou em tábuas de queijos, apresentando textura cremosa e sabor marcante, sendo valorizado na gastronomia pela complexidade sensorial e tradição regional.

EQUIPES AUTODIRIGIDAS: (Gest.) São grupos de trabalho compostos por profissionais altamente qualificados, responsáveis por tarefas interdependentes, que operam de forma autônoma e assumem responsabilidade plena pelos resultados. Suas decisões são tomadas por consenso, o que favorece a resolução de problemas, a gestão de processos e o atendimento a clientes sem necessidade de supervisão direta. De acordo com Chiavenato (2014), esse modelo representa um avanço da descentralização e do empowerment, elevando a motivação e o comprometimento, já que os membros se sentem proprietários do processo e agentes diretos da qualidade e inovação. Na gastronomia, um exemplo é uma equipe de confeitaria que, de maneira autônoma, define o cardápio diário, organiza a produção e gerencia insumos, tomando decisões conjuntas para garantir eficiência e excelência nos resultados.

EQUIPES DE FORÇA-TAREFA: (Gest.) São grupos temporários criados para enfrentar um problema específico e imediato, com a responsabilidade de propor e implementar soluções eficazes. Sua atuação é limitada no tempo, sendo dissolvidos após o cumprimento da missão. Conforme destaca Chiavenato (2014), a força-tarefa constitui uma estrutura organizacional temporária e flexível, com autonomia e autoridade para lidar com situações complexas e urgentes que ultrapassam as rotinas convencionais dos departamentos. Na gastronomia, um exemplo seria a formação de uma equipe emergencial para reverter uma queda brusca na avaliação dos clientes, reunindo o chef executivo, o gerente de salão e o responsável financeiro para identificar as causas, elaborar um plano de ação e garantir a recuperação da reputação do restaurante.

EQUIPES DE MELHORIA DE PROCESSOS: (Gest.) São grupos multidisciplinares formados para analisar, otimizar e tornar mais eficientes os processos organizacionais, visando redução de custos, aumento da produtividade e melhoria da qualidade. Chiavenato

(2014) ressalta que essas equipes têm como função identificar gargalos e ineficiências em processos interdepartamentais e implementar mudanças que promovam ganhos de eficiência para toda a organização. Na gastronomia, um exemplo prático seria uma equipe formada por um garçom, um cozinheiro e um gerente para otimizar o fluxo de pedidos, identificando pontos de desperdício e ajustando procedimentos para reduzir o tempo de serviço e aumentar a satisfação dos clientes.

EQUIPES DE PROJETOS: (Gest.) São grupos temporários formados para desenvolver tarefas específicas, como a criação de novos produtos, serviços ou processos. Sua composição é definida pelas habilidades necessárias para alcançar o objetivo, e a equipe é dissolvida ao final da entrega. Conforme Chiavenato (2014), esse tipo de equipe caracteriza-se pela flexibilidade e pelo foco exclusivo em metas não rotineiras, reunindo especialistas de diferentes áreas sem gerar estruturas permanentes e burocráticas. Na gastronomia, um exemplo é a equipe formada para a abertura de uma nova filial de restaurante, integrando chef executivo, gerente de operações, designer de interiores e especialista em marketing, que colaboram até a inauguração, retornando em seguida às suas funções originais.

EQUIPES FUNCIONAIS CRUZADAS: (Gest.) São grupos formados por profissionais de diferentes áreas da organização, reunidos para alcançar objetivos comuns que exigem múltiplas competências e perspectivas. Essa configuração rompe barreiras hierárquicas tradicionais e favorece a integração entre setores distintos. Segundo Chiavenato (2014), sua principal virtude está na sinergia, pois a diversidade de conhecimentos permite soluções mais completas, além de maior agilidade, flexibilidade e adaptabilidade organizacional. Na gastronomia, um exemplo é a equipe formada para criar um novo menu, composta pelo chef, gerente, especialista em marketing e sommelier, que integram suas expertises para garantir viabilidade financeira, inovação culinária e experiência de qualidade ao cliente.

ERAMPATERÊ: É um prato afro-brasileiro tradicional da culinária baiana que consiste em bife de alcatra frito no azeite de dendê, servido com arroz branco refogado em azeite de oliva, farofa de açafrão e banana frita na manteiga. Rico em sabores intensos e aromas característicos, combina influências africanas e brasileiras,

destacando-se pela harmonização entre ingredientes típicos e técnicas regionais.

ERVA-CIDREIRA: (sp.) *Melissa officinalis*, gênero Melissa, família *Lamiaceae*, é uma planta perene originária da região do Mediterrâneo e da Ásia Ocidental, rica em compostos antioxidantes, vitamina C, vitaminas do complexo B e minerais como potássio. Apresenta sabor suave com notas cítricas e textura macia. Na gastronomia, é utilizada em chás, infusões, sobremesas e como aromatizante de bebidas.

ERVAS DE PROVENÇA: (FR) Ervas robustas, usadas durante o cozimento de alimentos. Ervas de Provence, ou Herbes de Provence, é uma tradicional mistura de ervas aromáticas desidratadas da região de Provence no sul da França. Que inclui alecrim, tomilho, orégano, manjerona e lavanda, no entanto, podem ser adicionadas outras ervas, como erva-doce, estragão, louro, cerefólio, segurelha, manjericão e sálvia.

ERVAS FINAS: (Cul.) Mistura clássica da culinária francesa composta por ervas frescas e delicadas, como salsinha, cebolinha, estragão e cerefólio. São adicionadas geralmente no final do cozimento para preservar seu aroma e sabor sutis. Na gastronomia, conferem frescor, leveza e elegância a molhos, sopas, ovos, peixes e carnes brancas.

ERVAS FRESCAS: (Cul.) São partes aromáticas de plantas utilizadas in natura, geralmente folhas, empregadas como condimentos e finalizadores em preparações culinárias. Conferem sabor, aroma e frescor aos alimentos, podendo ser adicionadas no início ou ao final do preparo, conforme sua resistência ao calor. Na gastronomia, seu uso valoriza os pratos com notas sensoriais naturais e complexidade aromática, sendo fundamentais na construção de sabores. Algumas ervas frescas são adicionadas no início das preparações por tolerarem o calor e liberarem seus aromas lentamente durante o cozimento (ex.: alecrim, tomilho, louro e sálvia). Outras são incorporadas apenas ao final, a fim de preservar cores, texturas, sabores e aromas (ex.: salsa, cebolinha, coentro, hortelã e manjericão).

ERVILHA: (sp.) É uma leguminosa comestível (Pisum sativum) do gênero Pisum, da família Fabaceae, originária do Mediterrâneo e do Oriente Médio. Suas sementes verdes, são fontes de proteínas, fibras e vitaminas. Na gastronomia, são usadas frescas ou secas em sopas, saladas, purês e preparações diversas da culinária internacional.

ESCABECHE: (ES) É um molho tradicional da gastronomia do al-Andalus, território que hoje corresponde à maior parte da Espanha e a Portugal, usado para conservar e aromatizar alimentos como peixes e carnes, especialmente sardinhas e carapaus fritos, por meio da marinada em vinagre, óleo e especiarias. A palavra "escabeche" deriva do termo árabe "al-skepaj, ískabaj", que significa um prato de carne cozido em molho agridoce, geralmente com vinagre e mel ou melaço de tâmaras. Servido geralmente frio após descanso, o escabeche confere sabor agridoce e função conservante, sendo uma técnica ancestral com raízes romanas que valorizou pratos simples e sua durabilidade na culinária ibérica.

ESCALA DE PH: (CiêC.) É uma medida que indica o grau de acidez, neutralidade ou alcalinidade de uma substância, variando de 0 a 14. Valores abaixo de 7 indicam um meio ácido; 7 representa um meio neutro; e valores acima de 7 indicam um meio alcalino (ou básico). Na química, pH é a sigla para potencial hidrogeniônico, que representa a concentração de íons hidrogênio (H^+) em uma solução. Na gastronomia, o pH influencia diretamente o sabor, a textura, a conservação e a segurança dos alimentos, sendo essencial no controle microbiológico e em técnicas como fermentação, cura, marinadas e preservação. A percepção do sabor também é afetada pelo pH, uma vez que alimentos ácidos, como frutas cítricas, proporcionam um gosto mais fresco e vibrante, enquanto alimentos alcalinos tendem a apresentar sabores mais suaves. Exemplos de alimentos conforme a escala de pH incluem: ácidos (pH < 7) – limão (~2,0), vinagre (~2,5), iogurte (~4,5), tomate (~4,2), morango (~3,5), abacaxi (~3,2) e refrigerante (~2,5 a 3,5); neutros (pH ≈ 7) – água pura (7,0), clara de ovo fresca (~7,0) e leite fresco (~6,8 a 7,0); e alcalinos (pH > 7) – clara de ovo cozida (~8,0), água de coco madura (~7,2 a 8,0), vegetais como espinafre e couve (levemente alcalinos), além do fermento químico dissolvido (~8,5).

ESCALA DE SCOVILLE: (CiêC.) Método desenvolvido pelo farmacêutico Wilbur Scoville em 1912 para medir a pungência das pimentas, baseada na concentração de capsaicina (Capsicum spp.). A escala quantifica o grau de ardência por diluição da substância ativa até que o calor não seja mais percebido, fornecendo uma referência padronizada. Na gastronomia, é utilizada para classificar e orientar o uso de pimentas conforme o nível de picância desejado em preparações culinárias. A pimenta malagueta (Capsicum frutescens) apresenta nível de pungência entre 60.000 e 100.000 SHU (Scoville

Heat Units) na Escala, classificada como ardência alta. Atualmente a técnica de preparo para aferição na gastronomia utiliza cromatografia líquida de alta performance (HPLC, do inglês High-Performance Liquid Chromatography) para maior precisão, sendo fundamental para o controle de qualidade e padronização de produtos picantes.

ESCALDAR: (Cul.) Processo culinário que consiste em submeter alimentos, geralmente vegetais, a um choque térmico, que envolve o mergulho em água quente por um curto período de tempo. Mergulhar ou banhar alimento em água fervente por breves minutos, seguido de choque térmico em água fria. O escaldamento interrompe as ações enzimáticas que, de outra forma, causariam perda de sabor, cor e textura. Também se refere à desinfecção de louças, quando, após a lavagem com água fria, é aplicada água quente.

ESCALFADO: (Cul.) É o termo utilizado para descrever alimentos preparados por meio da técnica de escalfar, funcionando como adjetivo para indicar algo que foi cozido dessa forma. Método de cocção por calor úmido em que o alimento é cozido suavemente, submerso em líquido mantido a uma temperatura controlada abaixo do ponto de ebulição (geralmente entre 65 °C e 85 °C). De origem europeia, especialmente da tradição francesa (pocher ou poaching), o conceito consiste em cozinhar delicadamente, sem a agressividade da fervura. Na gastronomia, é empregado para preparar alimentos frágeis, como ovos, peixes e frutas, preservando sua forma, textura e umidade. O escalfado apresenta duas variações: com pouco líquido, onde o alimento é cozido sobre uma fina camada de líquido quente (rasa camada); e com muito líquido (imersão total), onde é totalmente submerso, garantindo cocção uniforme e delicada em preparações sensíveis. Podendo ainda haver combinações com outros métodos. (líquido aromatizado, banho-maria e plástico filme).

ESCALFAR: (Cul.) É uma técnica culinária delicada que consiste em cozinhar alimentos em um líquido (água, caldo, vinho, etc.) mantido em temperatura controlada, ligeiramente abaixo do ponto de ebulição (70°C a 85°C). Sua origem é antiga, presente em diversas cozinhas que buscam cocção suave, evolutiva na culinária francesa ("pocher ou poaching"). A técnica visa preservar a textura macia e a umidade do alimento, além de realçar seu sabor, frequentemente com a adição de um agente ácido (como vinagre ou suco de limão)

que auxilia na coagulação de proteínas. Na gastronomia, é amplamente utilizada para preparar ovos, peixes, aves e frutas, resultando em pratos saudáveis e de sabor sutil. Os alimentos podem ser escalfados em muito ou pouco líquido e o tempo de cozedura varia entre 4 a 6 minutos.

ESCALFAR (PEIXE): (Cul.) Método de cozedura de peixe, onde este é colocado em um tabuleiro com vinho, caldo de peixe e outros aromáticos, sendo cozido lentamente no forno a 160°C para preservar sua textura e sabor.

ESCALFAR COM MUITO LÍQUIDO: Variante do escalfado tradicional em que o alimento é completamente submerso em líquido quente. Também de origem francesa, usada para cocção uniforme. A técnica assegura delicadeza e preservação da forma. Na gastronomia, essa abordagem é empregada para garantir que o calor envolva o alimento por completo, resultando em uma textura homogênea e delicada, preservando a integridade do item cozido.

ESCALFAR COM POUCO LÍQUIDO: Técnica derivada do escalfado em que o alimento é parcialmente imerso, cozinhando com vapor e líquido. De origem europeia, utilizada para concentrar sabores. O preparo exige atenção à evaporação e controle de temperatura. Na gastronomia, essa variação é utilizada para otimizar a infusão de aromas no alimento, garantindo uma cocção controlada e suculenta.

ESCALIVADA: (ES) Prato tradicional da culinária catalã e mediterrânea, composto por legumes assados como berinjela, pimentão, cebola e tomate, ricos em fibras, vitaminas A e C, além de minerais. Na culinária, os legumes são preparados assados lentamente até a caramelização, preservando sabor e textura. Apresenta sabor defumado, levemente adocicado, com textura macia, sendo valorizada na gastronomia por sua simplicidade, frescor e versatilidade como acompanhamento ou prato principal.

ESCALOPER: (FR) Fatiar obliquamente. Cortar carnes, peixes ou cogumelos em fatias inclinadas para ampliar superfície. Técnica de corte. Na gastronomia, favorece cocção rápida e estética.

ESCAMAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em remover as escamas do peixe com o auxílio de faca ou ferramenta específica, raspando da cauda para a cabeça. Essa prática é essencial para garantir a higiene, a apresentação e a textura adequada do pescado na gastronomia.

ESCARGOT: Definição, o que é? o que faz? qual a origem? o que é na gastronomia? Escreva de forma sucinta e acadêmica, com no máximo de 2 a 3 linhas continuas a produção do texto. Sua origem remonta a tempos pré-históricos, com evidências de consumo em diversas culturas antigas. Fonte de proteínas, ferro e minerais, possui baixo teor de gordura e valor gastronômico elevado. Na gastronomia, o escargot é geralmente cozido com manteiga de alho e ervas, servido em sua própria concha, sendo apreciado por sua textura macia e sabor terroso, considerado uma iguaria.

ESCHERICHIA COLI: É uma bactéria gram-negativa com diversas cepas, algumas das quais são patogênicas e causam doenças transmitidas por alimentos. As cepas patogênicas incluem E. coli O157:H7 (produtora de toxina Shiga), E. coli enterotoxigênica (ETEC), E. coli enteroinvasiva (EIEC) e E. coli enteroagregativa (EAEC), cada uma causando diferentes tipos de gastroenterites, diarreias e infecções graves. Na gastronomia, a prevenção envolve o cozimento adequado da carne, a prevenção da contaminação cruzada e a higiene rigorosa dos alimentos.

ESCOAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em separar a parte sólida de um líquido por meio de utensílios como coador, peneira ou chinois, garantindo a claridade ou a textura desejada no preparo. Na gastronomia, é aplicada em caldos, molhos, massas e vegetais, contribuindo para a qualidade final do prato.

ESCORRER: (Cul.) Técnica culinária que consiste em remover o excesso de líquido de alimentos, permitindo sua drenagem por meio de utensílios como peneira ou escorredor. Na gastronomia, é fundamental para garantir textura adequada e evitar diluição de sabores em preparações diversas.

ESCUMADEIRA: Utensílio culinário com base perfurada ou em malha fina, utilizado para retirar impurezas, resíduos ou espuma da superfície de líquidos durante o cozimento. Possui uma forma de colher grande e furada.

ESCUMAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em remover, com o uso de escumadeira, a espuma e as impurezas em suspensão formadas durante o cozimento de fundos, sopas e molhos. Na gastronomia, essa prática assegura a claridade e a pureza dos preparos líquidos.

ESFERA ACADÊMICA: Refere-se ao contexto ou ambiente relacionado à pesquisa, ao ensino e à produção de conhecimento em instituições de educação superior, como universidades e faculdades. Envolve atividades como aulas, estudos, debates, produção de artigos científicos, participação em eventos e desenvolvimento de projetos de pesquisa. É um espaço onde se desenvolvem e disseminam conhecimentos teóricos e práticos, contribuindo para o avanço da ciência e da sociedade. Ler Estudo Gastronômico

ESFERIFICAÇÃO: Técnica da gastronomia molecular que envolve a criação de esferas líquidas envoltas em uma membrana gelatinosa, obtida por meio da reação entre alginato de sódio e cloreto de cálcio. Essa técnica encapsula líquidos, como sucos, vinagres, molhos e bebidas alcoólicas, que são liberados ao serem mastigados, proporcionando experiências sensoriais únicas ao consumidor. É crucial que os reagentes utilizados sejam de padrão alimentício, pois a utilização de alginato odontológico ou outros não adequados pode representar riscos à saúde. Portanto, é fundamental garantir a procedência dos ingredientes para a segurança no consumo. Esse processo é alcançado por meio da reação entre alginato de sódio, um agente gelificante extraído de algas, e cloreto de cálcio. **Esferificação direta** - envolve a mistura do líquido a ser encapsulado com alginato de sódio e, em seguida, a imersão em uma solução de cloreto de cálcio, resultando em pequenas esferas que liberam o líquido ao serem mastigadas A fórmula básica envolve a adição de 1% a 1,5% de alginato ao líquido a ser encapsulado e a imersão em uma solução de cloreto de cálcio a 0,5% a 1,5%. O líquido com alginato é gotejado numa solução de cloreto de cálcio, criando esferas pequenas que lembram caviar (ovas). **Esferificação inversa** - consiste na adição de cloreto de cálcio ao líquido, que, depois, é mergulhado em uma solução de alginato. Essa técnica é ideal para líquidos mais viscosos e resulta em esferas maiores, conhecidas como "gemas". As proporções recomendadas são 0,5% de alginato, 2,5% de gluconato e lactato de cálcio, e, se necessário, 0,5% de goma xantana. Ambas as técnicas são amplamente empregadas na alta gastronomia para criar pratos visualmente impressionantes, texturas inovadoras e experiências sensoriais inusitadas e criativas.

ESFRIAMENTO: (Pani.) Etapa final da panificação em que os produtos assados são deixados em repouso à temperatura ambiente ou em condições controladas para reduzir gradualmente a temperatura interna. Esse processo permite que o miolo termine de firmar, a

crosta mantenha sua textura e os aromas se estabilizem, evitando condensação de umidade que prejudicaria a qualidade. Na gastronomia, o esfriamento é valorizado por garantir textura, conservação e integridade sensorial do pão ou produto assado.

ESFRIAR: (Cul.) Processo culinário que consiste em reduzir a temperatura de alimentos ou preparações após o cozimento, visando estabilizar textura, sabor e segurança alimentar. Na gastronomia, é essencial para conservar sobremesas, molhos e demais pratos, garantindo qualidade e frescor.

ESPALHADOR: Peça do fogão a gás, também conhecida como bico do fogão, responsável por distribuir uniformemente a chama por meio de ranhuras ou orifícios. Essencial para garantir o aquecimento homogêneo das panelas e a eficiência do cozimento.

ESPANHOL APLICADO À GASTRONOMIA: (**Estudo Acadêmico**) Disciplina que desenvolve competências linguísticas em espanhol, com foco no vocabulário, expressões e gêneros textuais específicos da área gastronômica. Abrange vocabulário relacionado a ingredientes, utensílios e modos de preparo. Trata temas como comunicação em restaurantes, atendimento a clientes, descrição de pratos e ingredientes, elaboração de cardápios e negociações comerciais. Enfatiza a prática oral e escrita, incluindo a compreensão de textos técnicos, diálogos profissionais e intercâmbio cultural. Visa capacitar profissionais para atuar eficazmente em ambientes gastronômicos e turísticos que envolvem o idioma espanhol, promovendo comunicação clara e entendimento intercultural.

ESPARREGADO: (PT) É um prato tradicional da culinária portuguesa feito à base de folhas verdes, geralmente espinafre ou nabiças, cozidas e transformadas em um purê ou pasta cremosa. Rico em fibras, vitaminas A e C, e minerais, é preparado com técnica que inclui cozimento e mistura com azeite, alho e farinha para obter textura homogênea. Apresenta sabor suave e textura cremosa, sendo valorizado na gastronomia como acompanhamento nutritivo e versátil para carnes e peixes.

ESPÁTULA: (Ute.) Utensílio culinário versátil utilizado para espalhar, raspar, misturar e modelar preparações diversas. Na gastronomia, é fundamental em áreas como confeitaria e cozinha quente, proporcionando precisão e controle no manuseio dos alimentos.

ESPÁTULA DE PEIXE: (Ute.) Fish spatula. Utensílio flexível e perfurado, projetado para virar e manusear peixes delicados sem danificá-los. Na gastronomia, é essencial para o preparo de frutos do mar e proteínas sensíveis.

ESPÁTULA DE SILICONE: Utensílio flexível utilizado para raspar, misturar e manipular preparações quentes e frias sem danificar superfícies antiaderentes. Na gastronomia, é amplamente utilizada em confeitaria e panificação.

ESPÁTULA OFFSET: Utensílio de lâmina curva utilizado para espalhar coberturas e auxiliar no empratamento. Na gastronomia, é indispensável na confeitaria e montagem de sobremesas.

ESPECIARIA: Condimentos básicos usados na culinária (canela, cravo, noz-moscada, cominho, pimenta, etc.). Produto de origem vegetal com aroma ou sabor intensos, proveniente de partes como sementes, raízes, cascas ou flores, rico em óleos essenciais. (o termo derivado do latim species) é um termo genérico utilizado desde os séculos XIV e XV na Europa Ocidental para designar produtos de origem vegetal (flor, fruto, semente, casca, caule, raiz) com aroma ou sabor acentuados devido à presença de óleos essenciais, sendo amplamente utilizadas na culinária. A busca por especiarias impulsionou as expedições marítimas dos séculos XV e XVI, nas quais navegadores europeus exploraram novas terras e rotas comerciais em busca desses valiosos ingredientes. Na gastronomia, as especiarias são utilizadas para realçar sabores, sendo fundamentais em diversas tradições culinárias ao redor do mundo.

ESPESSANTES E AGENTES DE LIGAÇÃO: Substâncias ou técnicas utilizadas para aumentar a viscosidade ou conferir corpo a líquidos e preparações culinárias. Na gastronomia, são fundamentais para garantir textura, estabilidade e apresentação final de molhos, sopas e cremes. Podem ser elaborados, como creme de leite, reduções ou ligação por amido; ou naturais, como gema de ovo, ovo inteiro, sangue, purê de legumes e iogurte ou queijo branco.

ESPESSAR: Dar consistência a líquidos ou molhos. Tornar um caldo ou molho mais grosso adicionando ingredientes como farinha ou amido.

ESPETAR: (Cul.) Método de inserir pedaços de alimentos, como carnes, vegetais ou frutas, em espetos de metal ou madeira para assar, grelhar ou servir. Na culinária, promove cocção uniforme e facilita o

manuseio durante o preparo. É valorizada na gastronomia por sua praticidade, apresentação rústica e versatilidade em diferentes tradições culinárias.

ESPINHAÇO: É a parte da carcaça animal composta pela coluna vertebral com carne aderida, geralmente proveniente de bovinos, suínos ou ovinos, rica em proteínas, ferro e colágeno. Na culinária, é utilizada em cozidos, caldos e ensopados, com técnica de cocção lenta que extrai sabor e textura. Apresenta sabor intenso e textura suculenta, sendo valorizada na gastronomia tradicional por seu aproveitamento integral e sabor marcante.

ESPIRITUOSO: Pode referir-se a duas coisas principais: bebidas alcoólicas com alto teor de álcool (bebidas espirituosas) ou pessoas e frases que são engraçadas, inteligentes e cheias de graça. Como bebida, é destilada, obtida pela concentração do álcool presente em fermentados como vinho, cerveja ou frutas, apresentando teor alcoólico elevado. Na culinária, é utilizado em coquetelaria, preparação de molhos e flambagem, conferindo aroma e sabor característicos, sendo valorizado por sua diversidade e capacidade de realçar pratos e bebidas.

ESPONJA: (Pani.) Pré-fermento simples, elaborado com farinha, água e fermento biológico comercial. Possui curta duração, geralmente algumas horas, e é utilizado para "acordar" o fermento, conferir leve sabor à massa e melhorar sua textura. Na panificação, contribui para crescimento mais uniforme, melhor estrutura do miolo e aroma sutil nos produtos finais. Ler Fermento natural.

ESPREMEDOR DE FRUTAS: O espremedor de frutas é um utensílio utilizado para extrair sucos de frutas cítricas de maneira rápida e eficiente. Na gastronomia, é essencial para a produção de sucos naturais, molhos e marinadas.

ESPUMA BAIANA: É uma sobremesa típica da culinária baiana feita à base de claras de ovos batidas em ponto de neve, açúcar, leite de coco ou suco de frutas tropicais, rica em proteínas e carboidratos simples. Na culinária, sua técnica de preparo envolve a incorporação de ar para obter textura leve e aerada, geralmente servida fresca. Apresenta sabor doce e refrescante, com textura macia e cremosa, sendo valorizada na gastronomia regional por sua delicadeza e frescor.

ESPUMA DOCE: Preparação leve e aerada da confeitaria, obtida pelo batimento de claras, cremes ou bases açucaradas, muitas vezes

estabilizada com gelatina, agar-agar ou outros agentes, conferindo textura fofa e delicada. Rica em carboidratos e açúcares, apresenta sabor adocicado e consistência suave, podendo receber aromas, chocolates ou frutas. Na culinária, é utilizada para coberturas, recheios ou decoração de sobremesas, e na gastronomia valoriza contraste de texturas, refinamento visual e equilíbrio sensorial.

ESPUMAR: (Cul.) Técnica de remover a espuma formada na superfície de caldos, molhos ou líquidos durante o cozimento, geralmente com o uso de uma escumadeira. Na culinária, essa prática contribui para a clarificação e melhoria da textura e aparência das preparações. É valorizada na gastronomia por garantir limpeza, pureza e refinamento ao prato final.

ESPUMÍFEROS: São agentes ou substâncias capazes de produzir ou estabilizar espuma em líquidos; são aditivos alimentares que, ao modificarem a tensão superficial, auxiliam na formação e manutenção de espumas, podendo ser naturais ou artificiais. Ao contrário dos antiespumíferos, que impedem a formação de espuma. Na culinária, são empregados para criar texturas aeradas em preparações como mousses e espumas, conferindo leveza e apelo visual. São valorizados na gastronomia por sua função tecnológica e pelo efeito sensorial inovador em pratos e bebidas.

ESROM CHEESE: (EU) Também conhecido como queijo Port Salut dinamarquês, é um queijo semi-mole de leite de vaca, de cor amarelo-claro, do estilo trapista, com aroma pungente e sabor doce e encorpado. Seu nome deriva da Abadia de Esrom, onde foi originalmente produzido até 1559. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, é utilizado na culinária em tábuas de queijos, sanduíches ou pratos gratinados. Na gastronomia, é valorizado por sua textura cremosa, fundibilidade e perfil sensorial equilibrado entre intensidade e suavidade.

ESSÊNCIA: Substância aromática concentrada obtida por destilação, infusão ou cozimento de ingredientes naturais, como frutas, flores ou especiarias. Contém compostos voláteis que intensificam o sabor e o aroma das preparações. Na culinária, é aplicada em pequenas quantidades em doces, bolos, bebidas e outras receitas, com técnica que preserva o equilíbrio sensorial. Apresenta aroma intenso e sabor correspondente ao ingrediente imitado ou extraído, sendo valorizada na gastronomia por sua capacidade de intensificar e padronizar sabores.

ESTABILIDADE: (Gest.) Refere-se à condição de solidez, previsibilidade e consistência em sistemas, processos ou ambientes, assegurando segurança operacional e continuidade das atividades. Para Robbins (2020), a estabilidade é característica de uma cultura organizacional forte, proporcionando consistência e ordem aos colaboradores, embora o excesso possa gerar resistência à mudança e reduzir a adaptabilidade em contextos dinâmicos. Na gastronomia, manifesta-se na estabilidade financeira de um restaurante, na baixa rotatividade da equipe, garantindo qualidade e consistência no serviço, e na confiabilidade dos fornecedores, assegurando entrega de insumos dentro de prazos e preços planejados

ESTAGIÁRIO: (Gast.) Estudante ou profissional em formação que desempenha funções práticas em uma empresa ou organização, complementando sua educação teórica com experiência de trabalho. O conceito central é a aplicação prática dos conhecimentos acadêmicos em um ambiente profissional, permitindo desenvolver habilidades e competências sob a orientação de um supervisor. Na gastronomia, o estagiário auxilia em tarefas como preparação de alimentos (*mise en place*), higienização, montagem de pratos e organização do ambiente, ganhando experiência prática e conhecendo a rotina de restaurantes ou hotéis. Para ingressar em um estágio, é necessário estar matriculado em curso de gastronomia ou área técnica relacionada, além de apresentar organização, proatividade e capacidade de trabalho em equipe. A legislação brasileira (Lei do Estágio 11.788/2008) estabelece que o estágio deve ser supervisionado, não gera vínculo empregatício e é voltado à capacitação profissional. Na cozinha, sua função é pedagógica, servindo como etapa de transição entre o conhecimento teórico e a execução prática, sendo fundamental para a formação de futuros cozinheiros.

ESTÁGIO EM CONFEITARIA: É uma experiência prática e educativa que visa o desenvolvimento de habilidades técnicas e criativas específicas na área de confeitaria. Durante o estágio, os alunos ou profissionais têm a oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em ambiente real de trabalho, sob supervisão de especialistas. O conceito abrange a preparação de produtos de confeitaria, como bolos, doces, sobremesas e outros itens, além da compreensão dos processos envolvidos na escolha de ingredientes, técnicas de decoração e apresentação, e a gestão de produção dentro de uma cozinha profissional.

ESTÁGIO EM GASTRONOMIA SOCIAL: É uma prática educativa que integra a formação acadêmica com atividades voltadas para a promoção da alimentação como instrumento de inclusão social e transformação comunitária. Esse estágio visa proporcionar aos estudantes ou profissionais experiências em projetos gastronômicos que atendem a necessidades sociais, como a distribuição de alimentos para populações em situação de vulnerabilidade ou a educação alimentar em comunidades. O conceito envolve a aplicação de técnicas culinárias com foco na responsabilidade social, na sustentabilidade e na melhoria da qualidade de vida por meio da alimentação.

ESTÁGIO EM PANIFICAÇÃO: É uma experiência prática voltada ao desenvolvimento de habilidades e conhecimentos específicos no processo de produção de pães e outros produtos de panificação. Durante o estágio, os estudantes ou profissionais têm a oportunidade de aprender sobre as técnicas de fermentação, massas, assados e acabamentos, além de compreender os aspectos técnicos e criativos dessa área. O conceito abrange tanto a execução das receitas quanto a gestão de processos de produção, controle de qualidade e otimização de recursos dentro de uma padaria ou ambiente profissional.

ESTÁGIO EM TÉCNICAS CULINÁRIAS: É uma atividade prática que visa proporcionar ao estudante ou profissional a aplicação de conhecimentos adquiridos em sala de aula, por meio da execução de técnicas de preparação de alimentos em ambientes reais de trabalho. Esse estágio permite o desenvolvimento de habilidades em diversos métodos culinários, como cortes, cocção, temperos, montagem de pratos e apresentação. Seu objetivo é aprimorar a capacidade técnica do indivíduo, promovendo a compreensão profunda dos processos culinários, da segurança alimentar e da inovação gastronômica, além de prepará-lo para os desafios do mercado profissional.

ESTÁGIO OBRIGATÓRIO NA GASTRONOMIA: É uma exigência curricular que visa proporcionar ao estudante a experiência prática em ambientes profissionais, consolidando o aprendizado teórico adquirido ao longo do curso. Este estágio tem como objetivo o desenvolvimento de habilidades específicas da área, como técnicas culinárias, gestão de cozinha e atendimento ao cliente. Além disso, permite ao estagiário a compreensão dos desafios e da dinâmica do mercado gastronômico, preparando-o para a atuação profissional. O

estágio obrigatório é fundamental para a formação de profissionais competentes, aptos a contribuir com inovação e qualidade no setor.

ESTABILIDADE PROVISÓRIA: Pós-Acidente de Trabalho. Estabilidade provisória assegura ao segurado que sofreu acidente de trabalho a manutenção do contrato laboral por doze meses após o término do auxílio-doença acidentário, independentemente do recebimento de auxílio-acidente, assegurando a preservação do vínculo empregatício durante o período de recuperação e reintegração.

ESTERILIZAR: É o processo de eliminação total de microrganismos, incluindo bactérias, vírus e esporos, por meio de calor, pressão, radiação ou agentes químicos, garantindo segurança microbiológica. Na culinária, aplica-se em utensílios, embalagens e alimentos, especialmente em conservas e processos industriais. É valorizado na gastronomia e na indústria alimentícia por assegurar higiene, prolongar a vida útil dos produtos e prevenir contaminações.

ESTÉVIA: Planta originária da América do Sul, especialmente do Paraguai e Brasil, cujo nome científico é *Stevia rebaudiana*, da família Asteraceae. Suas folhas contêm compostos naturais de sabor intensamente doce, conhecidos como glicosídeos de esteviol, utilizados como adoçantes sem calorias.

ESTEVIOSÍDEO: Edulcorante natural extraído das folhas da planta *Stevia rebaudiana,* Bertoni, cujas propriedades doces derivam dos glicosídeos de esteviol. Possui poder adoçante entre 40 e 300 vezes superior ao da sacarose, sem ser sintético, e apresenta sabor agradável sem gosto residual. Na gastronomia, é utilizado como substituto do açúcar em bebidas, sobremesas e preparações culinárias, oferecendo doçura intensa com baixo impacto calórico.

ESTILO: O estilo pode ser definido como um conjunto de tendências, gostos e modos de comportamento característicos de um indivíduo ou grupo, refletindo uma maneira particular de se expressar. Na gastronomia, manifesta-se na forma como os alimentos são preparados e apresentados, variando conforme as preferências do chef. Trata-se de um conceito subjetivo, pois os clientes podem se identificar com um ambiente mais despojado ou clássico, assim como com um atendimento formal ou familiar. Um estabelecimento pode adotar um estilo tradicional ou inovador, combinando decoração, música e outros elementos para criar uma atmosfera única, além de atrair um público em busca de status ou experiências diferenciadas.

ESTOQUE: (Gest./Cul.) Conjunto de bens que a empresa mantém armazenado para venda ou uso futuro em suas atividades. Pode incluir matérias-primas, produtos em elaboração ou produtos acabados, sendo parte essencial do ativo circulante e fator crítico para fluxo de caixa e rentabilidade. Conceito segundo Ribeiro (2004), grupo de contas que representa os bens mantidos em depósito com o objetivo de serem vendidos ou consumidos, considerado um dos elementos de maior importância no ativo e fundamental para o ciclo operacional da empresa. Na Gastronomia: aplicado no armazenamento de ingredientes, bebidas e insumos em restaurantes, padarias, cafés e serviços de catering. Um controle eficiente de estoque garante a disponibilidade dos produtos, reduz desperdícios, mantém a qualidade dos pratos e contribui para a rentabilidade do negócio.

ESTOUFFADE: (FR) É uma técnica clássica da culinária francesa que consiste em cozinhar lentamente carnes em seus próprios sucos. Ler Estufar

ESTOUFFADE DE BOEUF: (FR) Prato clássico da culinária francesa que consiste em carne bovina cozida lentamente em molho escuro à base de vinho tinto, caldo, vegetais e ervas aromáticas. Rico em proteínas, colágeno e sabores concentrados, utiliza técnica de cocção lenta para amaciar a carne e desenvolver um molho encorpado e saboroso. Na gastronomia, é valorizado pela textura macia da carne e pela profundidade aromática do molho, representando a tradição dos ensopados europeus.

ESTRAGÃO: Erva aromática de sabor forte, levemente adocicado e refrescante, pertencente ao gênero *Artemisia*, amplamente utilizada na culinária francesa. Rico em compostos antioxidantes e óleos essenciais, é empregado em molhos, vinagres, carnes e pratos à base de ovos. Na gastronomia, é valorizado por seu aroma marcante e pela capacidade de realçar sabores delicados.

ESTRATÉGIA: (Gest.) Consiste no conjunto de decisões e ações planejadas por uma organização para alcançar objetivos de longo prazo, otimizar recursos e garantir vantagem competitiva, considerando que uma estratégia eficaz pode ou não, envolver trade-offs e o alinhamento entre atividades, tornando o posicionamento difícil de ser imitado pelos concorrentes. De acordo com Porter (1990), a estratégia empresarial exige que a empresa se posicione de forma a diferenciar-se dos concorrentes ou alcançar liderança em

custos, criando barreiras à entrada de novos rivais e assegurando sustentabilidade e rentabilidade. Na gastronomia, a estratégia define o posicionamento do estabelecimento no mercado, podendo ser de diferenciação, ao oferecer um menu exclusivo e experiência sensorial única, ou de foco, ao especializar-se em um tipo específico de culinária ou prato, guiando escolhas de cardápio, serviço, localização e público-alvo para tornar o restaurante único e competitivo. Ler Trade-offs

ESTRATÉGIA COMPETITIVA: (Gest.) Campo da administração que trata da formulação de ações voltadas a enfrentar a concorrência e posicionar a organização de forma favorável no setor. De acordo com Porter (1986), envolve a análise das forças competitivas da indústria e a escolha de posicionamentos estratégicos sustentáveis. Na prática, consiste em definir caminhos de atuação que permitam à empresa diferenciar-se, reduzir custos ou focar nichos de mercado.

ESTRELA MICHELIN: É uma distinção concedida pelo Guia Michelin a restaurantes de excelência gastronômica, sendo um dos mais prestigiados reconhecimentos no setor. É um sistema de classificação que avalia a qualidade e a excelência de restaurantes. Uma distinção concedida pelo renomado Guia Michelin para reconhecer a excelência culinária de restaurantes ao redor do mundo. Criado pelos irmãos André e Edouard Michelin no início do século XX, o sistema de classificação visa destacar estabelecimentos que se destacam pela qualidade dos ingredientes, técnica, criatividade e consistência gastronômica. A avaliação segue uma hierarquia de uma, duas ou três estrelas, sendo três o mais alto nível de prestígio, estabelecido em 1931. Além disso, há a Estrela Verde Michelin, que premia restaurantes comprometidos com a sustentabilidade, e o Bib Gourmand, que reconhece a excelência na relação qualidade-preço. No cenário gastronômico, a conquista de uma Estrela Michelin representa um selo de prestígio e influência, impactando diretamente a visibilidade e demanda com o reconhecimento de chefs e estabelecimentos globalmente.

ESTRELAR: (Cul) Técnica culinária que consiste em fritar o ovo em gordura quente, mantendo a clara completamente coagulada e a gema intacta e fluida. Na gastronomia, o ovo estrelado é valorizado por seu contraste de texturas e pela presença marcante da gema, sendo utilizado como guarnição ou prato principal.

ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: (Gast./Gest.) Referem-se à organização, gestão e operação dos estabelecimentos voltados para a oferta de alimentos e bebidas, como restaurantes, hotéis, buffets e outros serviços de alimentação. Este campo envolve a análise das infraestruturas físicas, logísticas e humanas necessárias para o funcionamento eficiente desses serviços, além da gestão de processos operacionais, como controle de qualidade, segurança alimentar, atendimento ao cliente e custos. O objetivo é garantir a prestação de serviços de alimentação com qualidade, sustentabilidade e segurança, atendendo às necessidades do mercado e dos consumidores.

ESTRUTURA ORGANIZACIONAL: (Gest.) A estrutura organizacional é o sistema formal que define hierarquia, responsabilidades e fluxos de comunicação, orientando a divisão e coordenação de tarefas para alinhar esforços individuais aos objetivos da organização. Conforme Chiavenato (2014), a estrutura formal, representada pelo organograma, estabelece relações de poder, comunicação e controle, garantindo eficiência e eficácia nas operações. Na gastronomia, uma estrutura organizacional clara define a hierarquia da equipe, coordena comunicação entre cozinha e salão e assegura execução de tarefas de forma coordenada, promovendo agilidade e qualidade no serviço ao cliente.

ESTUDO ACADÊMICO EM GASTRONOMIA: (Gast.) **Estudo Acadêmico**. Campo de investigação interdisciplinar que compreende a alimentação como um fenômeno cultural, histórico, social, científico e técnico. O estudo acadêmico em gastronomia ultrapassa a prática culinária, incorporando saberes das ciências humanas, biológicas e exatas para analisar os sistemas alimentares, a produção e transformação dos alimentos, as dinâmicas de consumo, os patrimônios alimentares e as implicações éticas e sustentáveis da alimentação. Engloba disciplinas como técnicas de cozinha, segurança alimentar, nutrição, microbiologia, enologia, gestão de serviços, antropologia e história da alimentação, promovendo uma formação crítica, reflexiva e conectada com os desafios contemporâneos da gastronomia no Brasil e no mundo. Ler Estudo Gastronômico

ESTUDO DE MERCADO: É uma análise de um mercado específico, que visa entender o comportamento dos consumidores e da concorrência. O objetivo é identificar oportunidades de crescimento e tomar decisões mais assertivas. Esse estudo envolve a coleta e

interpretação de dados sobre hábitos de consumo, preços praticados, inovação de produtos e demanda do público-alvo, com o objetivo de compreender as suas características e dinâmica. Na gastronomia, é essencial para embasar decisões estratégicas, como a definição do cardápio, a escolha do local do estabelecimento e o posicionamento da marca. Além disso, permite a adaptação às mudanças do mercado e contribui para a criação de propostas gastronômicas diferenciadas e competitivas.

ESTUDO DE SOPAS E MOLHOS: Na culinária, representando uma parte essencial do desenvolvimento de habilidades e da compreensão dos princípios básicos da gastronomia. Ambos são elementos versáteis que podem ser utilizados como base, complemento ou destaque em diversas cozinhas ao redor do mundo. O estudo de Sopas e Molhos na área acadêmica da gastronomia abrange a análise técnica, histórica e cultural dessas preparações, essenciais na culinária mundial. Esse campo explora princípios de composição, texturas, sabores e técnicas clássicas e contemporâneas, além de sua relação com tradições e identidades culturais. Na gastronomia, o estudo visa formar profissionais capacitados a dominar essas bases culinárias, promovendo criatividade e excelência na elaboração de pratos.

ESTUDO GASTRONÔMICO: (**Estudo Acadêmico**) Refere-se ao contexto ou ambiente relacionado à pesquisa, ao ensino e à produção de conhecimento em instituições de educação superior, como universidades e faculdades. Esse ambiente acadêmico envolve atividades como aulas, estudos teóricos e práticos, debates, elaboração de artigos científicos, participação em eventos e desenvolvimento de projetos de pesquisa. Nesse cenário, insere-se o estudo gastronômico, de natureza interdisciplinar, que abrange áreas como Administração e Gestão Aplicada à Gastronomia, Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, Bebidas, Enologia e Enogastronomia, Cozinha de Criação, Empreendedorismo e Marketing, Espanhol Aplicado à Gastronomia, Ética Profissional, Etiqueta e Técnicas de Serviço, Garde Manger, Gastronomia Alternativa e Sustentabilidade, Gastronomia Brasileira, Gastronomia Contemporânea, Gastronomia Internacional, Gastronomia Regional, Higiene e Segurança no Trabalho, História da Alimentação, História e Patrimônio Cultural, Inglês Aplicado à Gastronomia, Leitura e Produção Textual, Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), Metodologia Científica, Nutrição Básica, Organização de Eventos e Banquetes, Panificação e Confeitaria, Planejamento de Cardápios,

Planejamento Físico e Organizacional de Restaurantes e Similares, Química e Física dos Alimentos, Técnicas Básicas em Cozinha, Turismo e Hospitalidade, Trabalho de Conclusão de Curso I e II, entre outras áreas interdisciplinares e afins. Essas áreas e atividades complementares configuram a base para uma formação ampla, crítica e integrada, capacitando estudantes, acadêmicos e profissionais a compreender a gastronomia em sua complexidade técnica, cultural e científica, além de prepará-los para atuar de forma inovadora e ética nos diversos segmentos do setor gastronômico

ESTUDO INTEGRADO EM GASTRONOMIA: Referem-se a uma abordagem educacional que integra diferentes disciplinas e áreas do conhecimento relacionadas à gastronomia, como nutrição, cultura alimentar, administração, ciência dos alimentos e técnicas culinárias. O objetivo é proporcionar uma formação ampla e interdisciplinar, capacitando o estudante a compreender a complexidade da gastronomia e suas interações com a sociedade, economia e saúde. Essa metodologia busca desenvolver profissionais capazes de inovar, adaptar-se e contribuir de maneira significativa para o setor, com uma visão holística e sustentável.

ESTUFA AQUECIDA: Equipamento utilizado para manter alimentos aquecidos e prontos para o consumo, garantindo temperatura constante sem ressecamento. Na gastronomia, é essencial em buffets e padarias, sendo utilizada para armazenar salgados, pães e pratos prontos sem comprometer sua textura e sabor.

ESTUFAR: (Cul.) Método de cocção mista que consiste em cozinhar alimentos em recipiente fechado com pouca quantidade de líquido e calor controlado. De origem clássica europeia, a técnica combina vapor e calor úmido. O preparo busca preservar a umidade e intensificar os aromas, geralmente com vinho, caldo e aromáticos, em panela fechada. Rica em sabor e nutrientes extraídos durante o cozimento prolongado, resulta em pratos com textura macia e molho espesso. Na gastronomia, é valorizada por intensificar sabores, preservar suculência e conferir sofisticação a preparações tradicionais.

ESTUFAR ÚMIDO: Variante do estufado que utiliza maior quantidade de líquido “água ou sucos do próprio alimento” no cozimento em recipiente fechado. Deriva das cozinhas clássicas e adapta o braseamento com mais caldo. O processo permite que o alimento

absorva sabores e amacie progressivamente. Na gastronomia, aplica-se a cortes de carnes que exigem cocção prolongada.

ESTURRICADO: (Cul.) Termo culinário que se refere a alimentos, especialmente massas, pães ou doces, que ficaram excessivamente cozidos, ressecados ou queimados durante o preparo, perdendo maciez e umidade. Caracteriza-se por textura dura ou seca e, muitas vezes, sabor amargo ou tostado. Na gastronomia, indica um preparo com falha no controle de tempo ou temperatura, sendo indesejado na apresentação e consumo do alimento.

ESTURRICAR: (Cul.) É o processo culinário de cozinhar alimentos rapidamente em fogo alto, geralmente em gordura ou óleo, para dourar e criar crocância na superfície, preservando a umidade interna. Utilizado principalmente em carnes e legumes, promove reação de Maillard, intensificando sabor e aroma. Na gastronomia, é valorizado por conferir textura agradável, sabor tostado e aspecto visual atrativo às preparações.

ETAPAS DA IMPLEMENTAÇÃO DO APPCC: As etapas da implementação do APPCC iniciam-se com a formação da equipe APPCC, reunindo um grupo multidisciplinar com conhecimento sobre o produto e o processo. Em seguida, deve-se descrever o produto, detalhando os ingredientes, os processos de produção e as condições de armazenamento. Após isso, é necessário identificar o uso pretendido, definindo como o produto será utilizado e qual o público-alvo. A próxima etapa consiste em elaborar um fluxograma, criando um diagrama que represente todas as fases do processo produtivo, desde a recepção das matérias-primas até a distribuição final. O fluxograma elaborado deve ser validado, confirmando que ele representa corretamente todas as etapas do processo. Na sequência, realiza-se a análise de perigos, identificando e avaliando os riscos existentes em cada etapa do fluxograma. Com base nessa análise, devem ser determinados os Pontos Críticos de Controle (PCCs), selecionando as etapas em que o controle é essencial. Posteriormente, estabelecem-se os limites críticos e os procedimentos de monitoramento, com a criação de parâmetros e métodos específicos para cada PCC. Por fim, implementam-se as ações corretivas, os procedimentos de verificação e o registro das informações, por meio de um plano de ação que garanta a eficácia e a rastreabilidade do sistema APPCC.

ÉTICA E FILOSOFIA: Na Gastronomia envolve o estudo e a reflexão sobre os princípios morais, valores e dilemas que permeiam a prática

culinária e a gestão dos serviços alimentícios. Esse campo aborda questões como a responsabilidade ambiental, o tratamento ético dos trabalhadores, o consumo consciente e a preservação cultural por meio da alimentação. A ética na gastronomia também inclui a análise das escolhas alimentares sob a ótica da justiça social e bem-estar coletivo, considerando impactos na saúde e no meio ambiente. O objetivo é promover práticas culinárias que respeitem a dignidade humana e o equilíbrio com o planeta.

ÉTICA PROFISSIONAL: (**Estudo Acadêmico**) Disciplina acadêmica que explora o ramo da ética dedicado aos princípios, valores e normas que orientam a conduta dos profissionais no exercício de suas funções. Analisa deveres, responsabilidades e dilemas morais nas diversas áreas de atuação, promovendo integridade, transparência, respeito e responsabilidade social. Engloba a ética como área da filosofia, incluindo fundamentos antropológicos e morais do comportamento humano, bem como tópicos históricos sobre os problemas e conceitos fundamentais da moralidade na tradição filosófica ocidental. Analisa as relações humanas na sociedade contemporânea, destacando a tolerância, a educação para a diversidade e os direitos humanos. Na esfera da ética aplicada, enfatiza a ética empresarial e profissional, incluindo a importância dos códigos de ética específicos. Estuda dilemas éticos, códigos de conduta, direitos e deveres, ressaltando a relevância da ética para a credibilidade pessoal e institucional. Promove a reflexão crítica sobre o impacto das decisões profissionais na sociedade, reforçando o compromisso com a justiça, honestidade e o bem-estar coletivo.

ÉTICA PROFISSIONAL NA GASTRONOMIA: Refere-se ao conjunto de princípios e normas que orientam a conduta dos profissionais do setor alimentício, com foco na responsabilidade social, respeito mútuo e compromisso com a qualidade. Esse conceito abrange práticas que garantem o trato adequado com os clientes, fornecedores e colegas de trabalho, respeitando direitos humanos, segurança alimentar e sustentabilidade. A ética profissional na gastronomia visa assegurar a confiança no serviço prestado, promovendo a integridade e o desenvolvimento contínuo da profissão.

ETIQUETA À MESA: Conjunto de normas sociais e culturais que guiam o comportamento durante as refeições, originado em diversas tradições civilizatórias para promover harmonia e respeito. Seu

conceito abrange desde a disposição dos talheres até a conduta interpessoal, visando a uma experiência gastronômica agradável e civilizada. Na gastronomia, a etiqueta valoriza a experiência à mesa, promovendo civilidade, harmonia e apreciação cultural do ato de comer. Trata-se de um protocolo de conduta que eleva a experiência culinária, complementando a qualidade da comida com a elegância da apresentação e da interação social.

ETIQUETA E TÉCNICAS DE SERVIÇO: (**Estudo Acadêmico**) Disciplina que aborda os princípios e práticas do atendimento profissional e cortês em ambientes gastronômicos e de hospitalidade. Estuda as boas maneiras à mesa, técnicas de serviço, tipos de serviço e sequência de cardápios, além da gestão da qualidade no atendimento. Inclui o estudo da história, origem e tipologias de restaurantes, organização das brigadas de serviço e o uso correto do material do restaurante. Enfatiza a apresentação pessoal, higiene no trabalho e as relações interpessoais no ambiente profissional. Trata da preparação do restaurante para o atendimento, técnicas de venda de alimentos e bebidas, manejo de reclamações, controle e fluxo de documentos, e procedimentos para o fechamento do estabelecimento. Também aborda normas de etiqueta, postura, comunicação verbal e não verbal, protocolos de serviço à mesa, recepção de clientes e manejo adequado de utensílios e equipamentos. Visa capacitar os estudantes para oferecer um atendimento personalizado e eficiente, promovendo a satisfação dos clientes e garantindo elevados padrões de qualidade nos serviços prestados.

ÉTOUFFÉE: (FR) 1. Técnica de cocção lenta em recipiente fechado, que impede a saída de vapor, proporcionando um cozimento suave e úmido de carnes ou legumes. De origem francesa, o termo significa “sufocado” e visa preservar suculência, aroma e textura. 2. Também designa um prato típico da culinária cajun, preparado com roux, vegetais aromáticos (cebola, aipo e pimentão verde) e frutos do mar ou lagostim, como no tradicional crawfish étouffée da Louisiana. Na gastronomia, étouffée une rusticidade e intensidade de sabor, com forte identidade regional.

EUXINOGRAD: (EU) É uma região vinícola localizada na Costa do Mar Negro, Bulgária, reconhecida pela produção de vinhos brancos de alta qualidade. A vinícola homônima, situada no palácio de Euxinograd, é a mais antiga do país e produz exclusivamente vinhos

brancos e conhaque. Na enologia, é valorizada por sua tradição e contribuição para o prestígio dos vinhos búlgaros.

EVAPORADOR ROTATIVO: (Rotovap, para gastronomia molecular) Equipamento que permite a separação e concentração de líquidos voláteis a baixas temperaturas, preservando aromas delicados. Na gastronomia molecular, é utilizado para criar extratos puros de ervas, frutas e bebidas alcoólicas.

EVENTOS GASTRONÔMICOS: São encontros planejados, organizados e coordenados com antecedência, tendo como objetivo proporcionar experiências culinárias que vão além da simples alimentação. Eles podem incluir festivais, feiras, workshops, competições gastronômicas, degustações e jantares temáticos, reunindo pessoas interessadas na cultura alimentar de determinada região. Esses eventos desempenham um papel essencial na valorização da gastronomia local, promovendo a identidade cultural, estimulando a economia e fortalecendo o turismo gastronômico ao oferecer vivências autênticas e sensoriais aos participantes.

EXCIPIENTE: (Cul.) É um ingrediente, geralmente farinha, utilizado como base para permitir a dosagem adequada de outros componentes adicionados em pequenas quantidades. (Gast.) Na gastronomia, o excipiente é reconhecido por facilitar a manipulação, homogeneização e distribuição uniforme de ingredientes em preparações, garantindo consistência e precisão nas receitas.

EXMOOR CHEESE: (UK) É um queijo inglês artesanal produzido na região de Exmoor, Inglaterra, feito com leite cru de vaca, caracterizado por textura firme e sabor complexo. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, é elaborado por técnicas tradicionais de coagulação e maturação. Na culinária, é apreciado em tábuas de queijos e sanduíches, sendo valorizado na gastronomia por seu perfil saboroso e conexão com práticas rurais sustentáveis.

EXPLORATEUR CHEESE: (FR) É um queijo francês cremoso de pasta mole, produzido com leite pasteurizado de vaca, pertencente à família dos queijos de superfície lavada. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, apresenta sabor suave e amanteigado com textura aveludada. Na culinária, é consumido puro ou em tábuas de queijos, sendo valorizado na gastronomia pela cremosidade, equilíbrio entre sabor e aroma, e versatilidade em harmonizações.

EXTENSIBILIDADE: (Pani.) É a capacidade da massa de se alongar sob pressão sem se romper ou rasgar, refletindo o equilíbrio entre elasticidade e plasticidade do glúten. (Gast.) Na gastronomia, a extensibilidade é reconhecida por permitir modelagem adequada da massa, contribuindo para textura uniforme, volume e qualidade sensorial do produto final.

EXTENSIBILIDADE DA MASSA: (Pani.) É a propriedade física que permite à massa ser esticada ou alongada sem se romper, determinada pelo equilíbrio entre a elasticidade do glúten e a hidratação da farinha. Essa característica influencia a modelagem, o crescimento durante a fermentação e a textura final do pão. Na gastronomia, a extensibilidade é valorizada por permitir manipulação adequada da massa e contribui para a uniformidade, leveza e qualidade sensorial do produto final.

EXTERNALIZAÇÃO: (Gest.) A externalização é o processo de transformar o conhecimento tácito de um indivíduo em conhecimento explícito, formalizando saberes por meio de conceitos, modelos, analogias ou procedimentos que podem ser compreendidos e compartilhados por outros. Robbins (2020) ressalta que essa conversão é essencial para que o conhecimento seja retido e disseminado na organização, garantindo eficiência e competitividade. Na gastronomia, a externalização ocorre quando um chef transforma sua experiência e intuição em uma receita detalhada, com ingredientes e etapas claras, permitindo que outros cozinheiros reproduzam o prato e o conhecimento se torne um ativo formal do restaurante.

EXTRATO: (Cul.) Substância concentrada obtida pela extração de componentes ativos, aromáticos ou saborizantes de plantas ou alimentos, geralmente em forma líquida ou pastosa. Na culinária, é utilizado para intensificar sabores e aromas, como no caso do extrato de baunilha ou de tomate; na gastronomia, valoriza-se por sua praticidade e capacidade de enriquecer preparações com pequenas quantidades.

EXTRATOR DE ÓLEOS ESSENCIAIS: (Cul.) O extrator de óleos essenciais utiliza vapor para obter compostos aromáticos de ervas e frutas. Na gastronomia, é utilizado para criar essências naturais para pratos, sobremesas e coquetéis sofisticados.

EXTRATOR DE SUCOS PROFISSIONAL: (Equi.) Equipamento de alto desempenho utilizado para extrair sucos de frutas e vegetais com

máxima eficiência. Na gastronomia, é essencial para bares e restaurantes que oferecem bebidas naturais e coquetéis frescos.

EZERJÓ: (EU) É uma variedade de uva branca originária da Hungria, especialmente cultivada na região de Eger, utilizada principalmente na produção de vinhos frescos e aromáticos. Rica em compostos fenólicos e açúcares naturais, contribui para vinhos com boa acidez e potencial de envelhecimento. Na enologia, é valorizada por sua versatilidade e capacidade de expressar características regionais distintas em vinhos varietais e blends.

F

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDE **F** GHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

FABADA ASTURIANA: (ES) Prato tradicional da região das Astúrias, Espanha, composto por feijão branco (fabes), embutidos como chorizo e morcilla, e carne de porco. Rico em proteínas, ferro e fibras. Na culinária, servido como guisado robusto e nutritivo. Preparado por cozimento lento dos ingredientes em caldo aromático. Sabor intenso, defumado e textura cremosa com carnes macias. Na gastronomia, é um símbolo da cozinha espanhola rústica e de inverno.

FACA DO CHEF: Knife (UK) Faca versátil, com lâmina triangular de 15 a 30 cm, levemente curvada na ponta, utilizada para cortar, fatiar e picar diversos tipos de alimentos. São projetadas para serem duráveis, afiadas, ergonômicas e fabricadas com materiais de alta qualidade, como aço inoxidável de alto carbono e ligas especiais. Marcas renomadas, como Wüsthof, Global, Zwilling J. A. Henckels e Misono, destacam-se pela excelência na fabricação, oferecendo modelos que garantem precisão, resistência e conforto no manuseio. Essas facas são essenciais na alta gastronomia, proporcionando cortes eficientes e uniformes, fundamentais para a preparação de pratos refinados. Ideais para quem busca um utensílio versátil, leve e de alto desempenho, sendo amplamente utilizadas em cozinhas profissionais e domésticas de alto nível.

FACA P/ABRIR OSTRAS: Utensílio de lâmina curta e resistente, utilizado para abrir ostras e outros moluscos com segurança. Na gastronomia, é essencial para estabelecimentos especializados em frutos do mar.

FACAS PROFISSIONAIS: (chef, desossar, filetar, serrilhada, etc.) As facas profissionais são instrumentos de corte especializados, projetados para diferentes tipos de alimentos e técnicas de preparo. Na gastronomia, garantem precisão e eficiência no manuseio de carnes, vegetais, pães e outros ingredientes.

FAGGOT: (UK) Almôndega tradicional britânica feita com sobras de carne de porco, miúdos como coração e fígado, barriga gorda ou bacon, misturados com ervas e, às vezes, pão ralado. Originária das Midlands e País de Gales. Rica em proteínas, ferro e gorduras. Na culinária, servida com purê ou molho espesso. Preparada moldando

a mistura temperada e assando ou cozinhando em molho. Sabor intenso e rústico, com textura densa e suculenta. Na gastronomia, destaca-se como prato clássico e econômico da culinária britânica.

FAISANDER: (FR) Maturar caça. Deixar carnes de caça penduradas em local fresco por um período para amaciar naturalmente pela ação enzimática pós-morte. Técnica tradicional. Na gastronomia, intensifica sabor e textura.

FAISÃO-COMUM: Ave *Phasianus colchicus* da família *Phasianidae*, originária da Ásia e introduzida em várias regiões do mundo como caça e ave ornamental. Possui plumagem vistosa e carne de sabor delicado e textura firme. Na gastronomia, é apreciada em pratos assados, ensopados e caças refinadas.

FAISÃO-DE-LADY-AMHERST: Ave *Chrysolophus amherstiae* da família *Phasianidae*, nativa das regiões montanhosas do sudoeste da China e nordeste de Mianmar. Caracteriza-se pela plumagem colorida e exótica. Na gastronomia, é apreciada em pratos de caça finos, geralmente assada ou grelhada.

FAISÃO-DOURADO: Ave *Chrysolophus pictus* da família *Phasianidae*, nativa da China e Vietnã, conhecida por sua plumagem vibrante e dourada. Possui carne delicada e textura firme. Na gastronomia, é valorizada em preparações assadas e pratos de caça sofisticados.

FAJITAS: (US) Prato tex-mex composto por carne grelhada, tradicionalmente skirt steak, acompanhada de pimentões, cebolas e servida em tortillas de farinha ou milho. Originário do sul dos Estados Unidos e norte do México. Rica em proteínas, fibras e vitaminas C e B6. Na culinária, consumido como refeição informal e compartilhada. Prepara-se grelhando carnes e vegetais em alta temperatura. Sabor defumado e condimentado, com textura macia e suculenta. Na gastronomia, símbolo da fusão cultural e versatilidade em preparações rápidas.

FALÁFEL: Bolinho frito originário do Oriente Médio, feito com grão-de-bico ou fava moídos, temperados com alho, cebola, coentro e cominho. Rico em proteínas vegetais, fibras e ferro. Na culinária, servido como aperitivo, recheio de pães ou acompanhamento. Preparado moldando a massa temperada em bolinhos e fritando em óleo quente. Sabor condimentado, com textura crocante por fora e macia por dentro. Na gastronomia, é símbolo da culinária árabe e vegetariana mundial.

FALHAR: Cortar alimentos em fatias finas. (termo português) O termo culinário para cortar alimentos em tiras finas é julienne. É um corte clássico da gastronomia que consiste em cortar os alimentos em palitos ou bastões.

FAMÍLIA ASTERACEAE: Também conhecida como Compositae, é uma das maiores famílias de plantas com flores, composta por mais de 32 mil espécies distribuídas mundialmente. Caracteriza-se por inflorescências em capítulos (flores agrupadas que parecem uma única flor), como no girassol e na margarida. Na alimentação, inclui hortaliças como alface, chicória e alcachofra, além de plantas medicinais e ornamentais.

FAMÍLIA FABACEAE: Também conhecida como Leguminosae, é uma das maiores e mais economicamente importantes famílias de plantas com flores, composta por leguminosas que incluem feijões, ervilhas, lentilhas, grão-de-bico, soja e amendoim. Caracteriza-se pela produção de vagens como fruto e pela capacidade de muitas espécies fixarem nitrogênio no solo, em associação com bactérias. Na gastronomia, seus membros são amplamente utilizados como fontes de proteína vegetal e nutrientes essenciais.

FANDENQUECAS: (PT) Doce tradicional da doçaria portuguesa e luso-brasileira, feito à base de ovos, açúcar, farinha de trigo e, por vezes, manteiga, semelhante a um pão de ló ou bolo leve. Originário de Portugal. Rico em carboidratos e pequenas quantidades de proteínas. Na culinária, servido como sobremesa ou acompanhamento de chás. Preparado por batimento de ovos e açúcar, seguido de adição de farinha e cocção no forno. Sabor adocicado, suave e textura fofa e aerada. Na gastronomia, integra a tradição de bolos simples e festivos.

FANDENQUECAS GAÚCHA: Panqueca doce tradicional da doçaria portuguesa e luso-brasileira, feita com ovos, leite e farinha de trigo, frita na manteiga e polvilhada com açúcar e canela. Originária de Portugal, com versão adaptada no Rio Grande do Sul. Fonte de carboidratos, proteínas e lipídios. Na culinária, servida como sobremesa ou lanche. Preparada por fritura rápida em frigideira. Sabor adocicado, aromático e textura fina e macia. Na gastronomia, representa a herança doceira portuguesa com releituras regionais.

FARFALLE: (IT) Massa alimentícia de origem italiana, moldada em formato de gravata-borboleta por compressão central das tiras de massa. Quando pequena, é chamada "farfallini" e, quando grande

"farfallone", cujo nome provém de farfalla. Originária da região da Lombardia e Emília-Romanha. Na culinária, acompanha molhos leves ou cremosos. Técnica de preparo inclui cozimento em água fervente com sal até atingir o ponto al dente. Possui textura firme e superfície que retém molhos. Na gastronomia, é apreciada pela estética decorativa e textura que retém bem os ingredientes ou acompanhamentos.

FARINHA DE AMÊNDOA: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem das sementes da amendoeira (*Prunus dulcis*), pertencente à família botânica *Rosaceae*. É naturalmente sem glúten, rica em proteínas, fibras, vitamina E, magnésio, cálcio e gorduras insaturadas, contribuindo para a saúde cardiovascular e o controle glicêmico. Utilizada em pães, bolos, tortas e preparações low carb, confere sabor levemente adocicado e amanteigado, além de textura macia e úmida, sendo valorizada na gastronomia funcional e em dietas de baixo teor de carboidratos.

FARINHA DE ARROZ: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem dos grãos de arroz (*Oryza sativa*), pertencente à família botânica *Poaceae*. Naturalmente sem glúten, é fonte de carboidratos de fácil digestão e contém pequenas quantidades de fibras, vitaminas do complexo B e minerais como ferro e magnésio. Utilizada na panificação e em preparações culinárias diversas, confere leveza, textura macia e sabor neutro, sendo valorizada em dietas sem glúten e na elaboração de pães, bolos, massas e biscoitos.

FARINHA DE ARROZ GLUTINOSA: (Cul./Pani.) Produto obtido a partir do arroz glutinoso (*Oryza sativa var. glutinosa*), caracterizado por sua textura pegajosa após o cozimento. Na culinária, é utilizada em doces, bolos e pães típicos asiáticos, como mochi; na gastronomia, é valorizada por conferir elasticidade, umidade e consistência macia às preparações.

FARINHA DE AVEIA: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem dos grãos de aveia (*Avena sativa*), pertencente à família botânica *Poaceae*. É rica em fibras solúveis, como o betaglucano, vitaminas do complexo B, cálcio, fósforo, ferro, magnésio, cobre e zinco, contribuindo para a redução do colesterol, promoção da saciedade, prevenção do ganho de peso e fornecimento de gorduras saudáveis. Amplamente utilizada na panificação e na culinária saudável, confere sabor levemente adocicado, textura macia e úmida aos alimentos, valorizando suas propriedades nutricionais e funcionais.

FARINHA DE BANANA: (Pani.) Substância obtida a partir da desidratação e moagem da banana verde (*Musa spp*.), pertencente à família botânica *Musaceae*. É naturalmente sem glúten, rica em amido resistente, fibras, potássio, magnésio e vitaminas do complexo B, auxiliando no controle glicêmico, na saciedade e na saúde intestinal. Utilizada em pães, bolos, massas, vitaminas e sucos, confere sabor suave e levemente adocicado, além de textura densa, sendo valorizada na gastronomia funcional e em dietas de baixo índice glicêmico.

FARINHA DE BERINJELA: (Pani.) Substância obtida a partir da desidratação e moagem da berinjela (*Solanum melongena*), pertencente à família botânica *Solanaceae*. É rica em fibras solúveis e insolúveis, vitaminas do complexo B, potássio, magnésio e antioxidantes como antocianinas, auxiliando no controle do colesterol, da glicemia e na promoção da saciedade. Utilizada em pães, bolos, massas, sucos e shakes, confere sabor levemente amargo e textura densa, sendo valorizada em dietas funcionais e de redução calórica.

FARINHA DE BATATA: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem e desidratação da batata (*Solanum tuberosum*), pertencente à família botânica *Solanaceae*. É naturalmente sem glúten, rica em amido resistente, vitaminas do complexo B, potássio, fósforo e pequenas quantidades de fibras, contribuindo para energia rápida e saciedade. Utilizada na panificação e em receitas diversas, confere textura macia, leveza e umidade aos alimentos, sendo valorizada como espessante em sopas, molhos e preparações sem glúten.

FARINHAS DE CENTEIO: (Pani.) Substância obtida a partir do grão de centeio (*Secale cereale*), utilizada como alternativa à farinha de trigo. Possui menor teor de glúten e maior concentração de fibras, sendo indicada para dietas com redução de proteínas inflamatórias. Valorizada na panificação por sua capacidade de conferir sabor característico, textura densa e propriedades nutricionais superiores.

FARINHA DE CEVADA: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem dos grãos de cevada (*Hordeum vulgare*), pertencente à família botânica *Poaceae*. É uma farinha com menor teor de glúten que o trigo, rica em fibras solúveis, como o betaglucano, que contribui para a saúde cardiovascular e o controle glicêmico, além de fibras insolúveis que auxiliam o trânsito intestinal. Amplamente utilizada na panificação e na culinária de diversos países, confere sabor adocicado e terroso,

textura densa e pesada aos alimentos, além de propriedades nutricionais superiores.

FARINHA DE COCO: (Pani.) Substância obtida a partir da polpa seca do coco (*Cocos nucifera*), pertencente à família botânica *Arecaceae*. É naturalmente sem glúten, rica em fibras, proteínas, ferro, potássio e gorduras saudáveis, contribuindo para a saciedade e o equilíbrio glicêmico. Utilizada na panificação e em preparações doces e salgadas, confere sabor levemente adocicado e aroma característico, além de textura macia e úmida, sendo valorizada na gastronomia funcional e em dietas de baixo teor de carboidratos.

FARINHA DE FEIJÃO: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem dos grãos de feijão (*Phaseolus vulgaris*), pertencente à família botânica *Fabaceae*. É rica em proteínas vegetais, fibras, ferro, magnésio, potássio e vitaminas do complexo B, contribuindo para a saciedade e o equilíbrio nutricional. Utilizada em preparações como sopas, caldos, massas, bolos e pães, confere sabor característico levemente terroso e textura densa, sendo valorizada como alternativa sem glúten e ingrediente funcional na gastronomia.

FARINHA DE GLÚTEN: (Pani.) Substância obtida a partir do glúten puro, derivado da lavagem da farinha integral de trigo (*Triticum aestivum*), processo que remove praticamente todo o amido. O glúten residual é seco e moído em pó fino, utilizado para fortalecer farinhas com baixo teor de glúten, como a farinha de centeio e farinhas não derivadas do trigo. Amplamente empregado na panificação, confere elasticidade e estrutura às massas, sendo também utilizado em pães específicos para portadores de diabetes e outras condições que exigem restrição de alimentos ricos em amido.

FARINHA DE LINHAÇA: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem das sementes da linhaça (*Linum usitatissimum*), pertencente à família botânica *Linaceae*. É naturalmente sem glúten, rica em fibras solúveis e insolúveis, proteínas, ômega-3, lignanas, magnésio e vitaminas do complexo B, contribuindo para a saúde cardiovascular, controle glicêmico e promoção da saciedade. Utilizada em pães, bolos, massas, sucos e shakes, confere sabor levemente amendoado e textura densa, sendo valorizada na gastronomia funcional e em dietas saudáveis.

FARINHA DE MILHO: (Pani.) Conhecida popularmente como fubá, é um ingrediente obtido da moagem do grão de milho (*Zea mays*), pertencente à família botânica Poaceae. Trata-se de um pó fino, sem glúten, amplamente utilizado na culinária por sua versatilidade,

sendo fonte de carboidratos, fibras, vitaminas do complexo B, ferro, fósforo e zinco. Na gastronomia brasileira, serve como base para pratos tradicionais como polenta, angu e bolos de fubá, sendo o fubá a versão mais fina, enquanto a farinha de milho apresenta granulação mais grossa, embora ambos os termos sejam considerados sinônimos pela Anvisa.

FARINHA DE OLEAGINOSA: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem de sementes ou frutos oleaginosos, como amêndoas, castanhas ou nozes, pertencentes a suas respectivas famílias botânicas. É naturalmente sem glúten, rica em proteínas, fibras, gorduras insaturadas, vitaminas do complexo B, vitamina E e minerais como magnésio, cálcio e ferro, contribuindo para a saúde cardiovascular, saciedade e controle glicêmico. Utilizada na panificação, bolos, tortas e preparações funcionais, confere sabor levemente adocicado ou amanteigado e textura macia e úmida, sendo valorizada na gastronomia funcional e em dietas *low carb*.

FARINHA DE SÊMOLA: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem de grãos duros de trigo (*Triticum spp.),* pertencente à família botânica Poaceae, apresentando textura mais granulada e grossa em comparação à farinha branca comum. É amplamente utilizada na produção de massas, pães, cuscuz e nhoque, possuindo teor elevado de glúten, o que confere maior elasticidade, resistência e estrutura às preparações culinárias, valorizando textura e funcionalidade na gastronomia.

FARINHA DE SOJA: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem dos grãos de soja (*Glycine max*), pertencente à família botânica Fabaceae. É rica em proteínas e fibras, livre de glúten, e amplamente utilizada como alternativa ou complemento à farinha de trigo. Ingrediente versátil, pode ser incorporada em pães, bolos, biscoitos, vitaminas, shakes, sopas, molhos, saladas e diversas preparações culinárias, conferindo valor nutricional, textura macia e efeito funcional nos alimentos.

FARINHA DE TAPIOCA FLOCADA: (Cul.) Produto essencial na culinária paraense, elaborado a partir do amido da mandioca (*Manihot esculenta*), que, ao ser submetido a altas temperaturas, forma flocos utilizados em preparações doces e salgadas.

FARINHA DE TRIGO: (Pani.) Produto obtido a partir da moagem dos grãos de trigo (*Triticum aestivum L.*), nomeada pelo botânico sueco Carl Linnaeus, essencial na panificação e confeitaria por fornecer

estrutura e elasticidade às massas, permitindo a retenção de gases durante a fermentação. Possui sabor neutro e textura fina e macia, sendo fonte de carboidratos complexos, proteínas vegetais, vitaminas do complexo B e minerais, diferenciando-se principalmente pelo teor de proteína (glúten), que influencia a estrutura, a textura e a elasticidade das massas. É utilizada em pães, bolos, massas e biscoitos, conferindo consistência, maciez e crocância aos produtos assados. Constituída predominantemente por amido (70–75%), responsável pela estrutura da massa e fonte de energia; proteínas (8–14%), principalmente glutenina e gliadina, que formam o glúten; água (até 14%), que mantém a umidade; lipídios (1–2%), que conferem sabor e maciez; cinzas (0,3–1,5%), indicativas do conteúdo mineral; e fibras, mais presentes nas farinhas integrais, contribuindo para valor nutricional e propriedades funcionais No Brasil, a RDC nº 344 da ANVISA torna obrigatório o enriquecimento de farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico, conforme diretrizes da Organização Mundial da Saúde (OMS), estabelecendo 4 a 9 mg de ferro e 140 a 220 µg de ácido fólico para cada 100 g de produto, visando à saúde pública e ao combate à anemia e má-formação neural.

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: (Pani.) Obtida pela moagem do grão de trigo completo, incluindo farelo, gérmen e endosperma, preserva fibras, vitaminas e minerais em maior quantidade que a farinha branca, que perde parte desses nutrientes no processo de refinamento. Apresenta coloração mais escura, sabor levemente terroso e textura mais densa, sendo valorizada na gastronomia por sua contribuição nutricional e por conferir rusticidade, saciedade e caráter artesanal a pães, massas e bolos.

FARINHA DE TRIGO SARRACENO: (Pani.) Também conhecida como trigo mourisco, é uma farinha sem glúten obtida a partir da moagem das sementes do trigo sarraceno (*Fagopyrum esculentum*), pertencente à família *Polygonaceae* e não relacionada ao trigo comum. É uma alternativa nutritiva para pessoas com intolerância ao glúten ou que buscam opções mais saudáveis, sendo utilizada em pães, bolos, panquecas e diversas preparações culinárias, conferindo sabor levemente terroso e textura densa às receitas.

FARINHA DE MARACUJÁ: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem da casca do maracujá (*Passiflora edulis*), pertencente à família botânica *Passifloraceae*. É naturalmente sem glúten, rica em fibras solúveis

como a pectina, além de conter ferro, fósforo, cálcio e vitaminas do complexo B, auxiliando no controle glicêmico, na redução do colesterol e na promoção da saciedade. Utilizada em pães, bolos, massas, sucos e shakes, confere sabor levemente ácido e frutado, com textura densa, sendo valorizada na gastronomia funcional e em dietas de controle metabólico.

FARINHA DE UVA: (Pani.) Substância obtida a partir da moagem das cascas e sementes da uva (*Vitis vinifera*), pertencente à família botânica *Vitaceae*. É naturalmente sem glúten, rica em fibras, ferro, cálcio, potássio, magnésio e compostos antioxidantes como polifenóis e resveratrol, que auxiliam na saúde cardiovascular e no combate aos radicais livres. Utilizada em pães, bolos, biscoitos, sucos e shakes, confere sabor marcante levemente adstringente e frutado, além de textura densa, sendo valorizada na gastronomia funcional e em preparações nutritivas.

FARINHA INTEGRAL: (Pani.) Farinha obtida pela moagem do grão de trigo completo, incluindo endosperma, gérmen e farelo, preservando integralmente fibras, vitaminas e minerais. Possui coloração escura, sabor característico e textura mais densa, sendo indicada para pães, bolos e massas nutritivas, conferindo rusticidade, saciedade e perfil funcional às preparações, de acordo com práticas de panificação integral.

FARINHA TIPO 0: (Pani.) Farinha de trigo refinada, obtida quase inteiramente do endosperma, com baixo teor de farelo e gérmen, coloração clara, sabor neutro e textura fina. É indicada para pães e massas leves que exigem grande elasticidade e uniformidade, fornecendo boa estrutura à massa, mas com menor conteúdo de fibras, vitaminas e minerais em comparação às farinhas de maior extração. Essa classificação é utilizada principalmente em países como Itália e Argentina, não sendo a principal adotada no Brasil.

FARINHA TIPO 00: (Pani.) Farinha de trigo altamente refinada, obtida quase exclusivamente do endosperma, com textura extremamente fina, coloração muito clara e baixo teor de farelo e gérmen. É indicada para massas leves e elásticas, como massas frescas e pizzas, proporcionando uniformidade e extensibilidade à massa, porém com menor teor de fibras, vitaminas e minerais. Essa classificação é utilizada principalmente em países como Itália e Argentina, não sendo a principal adotada no Brasil.

FARINHA TIPO 1: (Pani.) Farinha de trigo refinada, obtida principalmente do endosperma, com coloração clara, sabor neutro e textura fina, utilizada em pães, bolos e massas que exigem leveza e uniformidade. No sistema brasileiro, quanto menor o tipo, mais branca e refinada é a farinha; quanto maior, mais fibras e minerais ela contém, sendo a Tipo 1 a mais refinada, enquanto tipos superiores preservam maior teor de farelo e gérmen.

FARINHA TIPO 2: (Pani.) Farinha de trigo menos refinada que a Tipo 1, obtida a partir de uma moagem mais próxima do grão integral, mantendo parte do farelo e do gérmen. Apresenta coloração mais escura, sabor mais intenso e maior teor de fibras, vitaminas e minerais, sendo indicada para pães rústicos e preparações que valorizam textura mais densa e perfil nutricional superior.

FARINHA TIPO T45: (Pani.) Farinha de trigo refinada, com baixo teor de farelo e gérmen, textura muito fina e coloração clara, indicada para produtos de confeitaria delicados, como bolos, biscoitos e massas folhadas, proporcionando leveza e maciez. Apresenta menor conteúdo de fibras e minerais em comparação às farinhas de maior extração, sendo uma classificação utilizada principalmente em países europeus, especialmente na França, não sendo adotada como padrão no Brasil.

FARINHA TIPO T55: (Pani.) Farinha de trigo refinada, com baixo teor de farelo e gérmen, textura fina e coloração clara, indicada para pães brancos, baguetes e massas leves, oferecendo boa elasticidade e estrutura à massa. Contém menor quantidade de fibras e minerais do que farinhas de extração mais alta e é utilizada principalmente em sistemas de classificação europeus, não sendo padrão no Brasil.

FARINHA TIPO T65: (Pani.) Farinha de trigo com extração intermediária, mantendo parte do farelo e do gérmen, apresentando maior teor de fibras, vitaminas e minerais que a T55. Indicada para pães artesanais e massas rústicas, confere sabor mais pronunciado, cor levemente mais escura e estrutura firme às preparações, sendo mais próxima do perfil nutricional do grão integral.

FARINHA TIPO T80: (Pani.) Farinha de trigo semi-integral, com maior presença de farelo e gérmen, riqueza em fibras, vitaminas e minerais, sabor mais intenso e coloração amarelada. É utilizada em pães rústicos e massas que exigem maior valor nutricional e textura mais densa, combinando características tecnológicas adequadas à panificação artesanal.

FARINÓGRAFO: (Pani.) É um aparelho utilizado para registrar a consistência de uma massa composta por farinha, água e outros ingredientes ao longo do tempo de mistura e desenvolvimento. Permite avaliar propriedades como absorção de água, desenvolvimento do glúten e estabilidade da massa. (Gast.) Na gastronomia, o farinógrafo é reconhecido por fornecer dados técnicos que auxiliam no controle de textura, qualidade e desempenho de massas e produtos assados

FARM TO TABLE: (Gast.) Da fazenda à mesa. É uma filosofia que busca encurtar a cadeia alimentar, conectando consumidores diretamente a produtores locais e priorizando ingredientes sazonais e de alta qualidade. O conceito central desse movimento é criar um sistema alimentar mais justo, sustentável e transparente, valorizando a relação entre produtor e consumidor. Para isso, reduz-se a intermediação e os processos industriais, privilegiando o frescor, a qualidade e a rastreabilidade dos alimentos. Na gastronomia, o farm to table enfatiza o uso de ingredientes locais e frescos, provenientes de fazendas, hortas e pescadores, levando esses produtos diretamente a restaurantes e consumidores finais. Esse movimento busca transformar a relação das pessoas com a comida, promovendo uma alimentação mais consciente, saudável e alinhada com a comunidade e o meio ambiente.

FAROFA: (Cul.) Preparação tradicional brasileira feita com farinha de mandioca torrada em gordura, frequentemente enriquecida com ingredientes como bacon, cebola e ervas aromáticas. Caracteriza-se por textura crocante e sabor intenso. Na gastronomia, é acompanhamentro clássico de aves, carnes e feijoadas, agregando sabor e contraste textural aos pratos.

FARTES: (PT) Doce tradicional de origem portuguesa feito com recheio de amêndoas, açúcar, especiarias e, por vezes, ovos, envolto em massa de manteiga, açúcar e farinha de trigo. Rico em carboidratos, lipídios e micronutrientes das amêndoas. Na culinária, servido como sobremesa ou em festividades. Preparado por modelagem do recheio em massa delicada e cocção suave. Sabor adocicado, aromático e textura macia com exterior levemente crocante. Na gastronomia, representa a doçaria conventual e a herança luso-brasileira.

FASCIOLA HEPATICA: (mic.) Parasita trematódeo (verme) causador da fasciolose hepática, transmitido por ingestão de alimentos ou água

contaminada com metacercárias presentes em plantas aquáticas. A infecção ocorre pelo consumo de plantas aquáticas cruas, como agrião, contaminadas com as larvas do parasita, causando danos ao fígado e sintomas gastrointestinais. Na gastronomia, a correta lavagem e cocção de vegetais aquáticos são essenciais para a segurança alimentar.

FASCIOLOPSIS BUSKI: (mic.) É um parasita trematódeo (verme) intestinal que causa a fasciolopsíase. A infecção ocorre pelo consumo de plantas aquáticas cruas, como castanhas d'água e outras plantas aquáticas, contaminadas com as larvas do parasita. Na gastronomia, a prevenção envolve evitar o consumo de plantas aquáticas cruas de áreas endêmicas ou garantir a sua desinfecção adequada.

FASE: (Gast.) É cada uma das porções homogêneas que compõem um sistema heterogêneo, podendo ser contínua ou fragmentada. Na gastronomia, a fase refere-se a diferentes estados ou componentes em uma preparação, como a fase líquida e sólida em uma emulsão ou a separação de sólidos e líquidos em um molho. O entendimento das fases é essencial para controlar a textura, a consistência e a estabilidade das preparações culinárias, como em processos de filtração, sedimentação e emulsificação.

FAST FOOD: Na gastronomia refere-se a um estilo de serviço alimentar caracterizado pela rapidez no preparo e na entrega dos alimentos. Geralmente, os pratos são de fácil preparo e consumo, focando na conveniência e eficiência. Esse modelo é associado a cadeias de restaurantes de grande escala, onde o cardápio é padronizado e os ingredientes são frequentemente processados e pré-preparados. O objetivo é fornecer refeições rápidas, acessíveis e de baixo custo, muitas vezes com opções como hambúrgueres, batatas fritas e bebidas, atendendo à demanda por praticidade no consumo diário.

FATIA: (Cul.) Porção cortada de um alimento sólido em lâminas ou pedaços planos de espessura variável. De origem universal, presente em diversas culturas alimentares. Na culinária, facilita o consumo, cocção uniforme ou apresentação estética. A técnica de preparo envolve corte com faca ou utensílio específico. Possui textura e espessura definidas conforme o alimento. Na gastronomia, é aplicada para controle de porções, técnicas de mise en place e empratamento

FATIADOR ELÉTRICO: (Ute.) Equipamento utilizado para cortar alimentos em fatias finas e uniformes, sendo especialmente útil para embutidos, queijos e carnes. Na gastronomia, facilita o serviço em cozinhas profissionais, garantindo precisão e rapidez no preparo de ingredientes para pratos frios e sanduíches gourmet.

FATIAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cortar alimentos em lâminas finas e regulares, aplicada em pães, queijos, carnes e vegetais. Proporciona uniformidade no preparo e na apresentação. Na gastronomia, é valorizada por garantir precisão, estética e melhor aproveitamento sensorial das preparações

FATOR DE CORREÇÃO: (Gest./Cul.) Coeficiente utilizado para ajustar quantidades de ingredientes ou insumos em função do rendimento, perdas ou evaporação durante o preparo de alimentos. Permite calcular com precisão a quantidade real necessária para manter padronização e controle de custos. Segundo Martins (2010), o fator de correção é um instrumento de gestão que possibilita ajustar medidas teóricas de insumos às condições reais de preparo, garantindo exatidão no cálculo de custos e na produção dos pratos. Na Gastronomia: em restaurantes e serviços de catering, o fator de correção é aplicado para compensar perdas de peso de carnes, legumes ou peixes após cocção, bem como evaporação de líquidos ou redução de molhos. Sua utilização assegura que o custo do prato seja calculado corretamente e que o rendimento final atenda ao planejado

FATORES INTRÍNSECOS E EXTRÍNSECOS MICROBIANOS: (CiêC./Gast.) Referem-se às condições que influenciam o crescimento de microrganismos nos alimentos. Os fatores intrínsecos são características naturais do próprio alimento, como pH, atividade de água, composição química e presença de inibidores naturais. Já os fatores extrínsecos dizem respeito ao ambiente externo, incluindo temperatura, umidade relativa, atmosfera de armazenamento e tempo de exposição. O controle desses fatores é essencial para garantir a segurança e conservação dos alimentos.

FATUCHE: Salada tradicional do Levante árabe, composta por vegetais frescos, pão sírio torrado ou frito em pedaços e temperada com sumagre, azeite e limão. A fattoush é originária do Líbano e Síria. Na culinária, é entrada refrescante e aromática. Técnica de preparo inclui o corte rústico dos vegetais e o preparo do pão crocante. Apresenta sabor ácido e herbáceo, com textura crocante e

macia. Na gastronomia, integra cardápios mediterrâneos e pratos de cozinha árabe contemporânea.

FAVA: (Vicia faba) É uma leguminosa comestível do gênero Vicia, pertencente à família Fabaceae, originária do Oriente Médio. Suas sementes grandes e achatadas são ricas em proteínas, fibras e ferro. Na gastronomia, é utilizada em ensopados, caldos, pastas e pratos tradicionais de diversas culturas mediterrâneas e latino-americanas.

FÉCULA: Amido extraído de tubérculos e raízes (batata, mandioca etc.), sob a forma de farinha. Produto ou substância amiláceo extraído das partes subterrâneas comestíveis dos vegetais (tubérculos, raízes e rizomas), ou seja, é o que está enterrado.

FÉCULA DE MANDIOCA: (Pani.) Também conhecida como polvilho doce ou amido de mandioca, é um pó fino e branco extraído da raiz da mandioca (*Manihot esculenta*), pertencente à família botânica Euphorbiaceae. Utilizada tanto na indústria quanto na culinária, é ingrediente essencial na produção de biscoitos de polvilho, pão de queijo e tapioca, além de servir para espessar molhos e sopas. Confere textura leve e macia aos alimentos, sem glúten, sendo valorizada por sua versatilidade e propriedades funcionais na gastronomia

FEEDBACK: (Gest.) O feedback é a comunicação de informações sobre o desempenho ou comportamento de indivíduos ou equipes, com o objetivo de reforçar ações positivas e corrigir aquelas que necessitam de melhoria. Ele é uma ferramenta essencial para o desenvolvimento profissional e para aprimorar a performance, funcionando como um guia para o crescimento contínuo. Conforme Robbins (2002), o feedback eficaz deve ser específico, construtivo e oportuno, desempenhando papel crucial na motivação e no estabelecimento de metas, pois permite ajustes de comportamento para alcançar os resultados desejados. Na gastronomia, o feedback é fundamental para o aprimoramento constante; um chef pode orientar um cozinheiro sobre o ponto de um molho, um gerente pode avaliar o atendimento de um garçom ou um cliente pode compartilhar sua percepção da experiência, garantindo excelência e consistência no serviço.

FEIJÃO: (Phaseolus vulgaris) O feijão é classificado como um grão e mais especificamente como uma leguminosa, pertencente à família Fabaceae. Representa uma das culturas alimentares mais importantes do mundo, conhecido popularmente como feijão-

comum. Originário das regiões montanhosas da Mesoamérica e dos Andes, o feijão possui dois centros independentes de domesticação, conforme reconhece a historiografia moderna, resultando em grande diversidade genética entre as variedades andinas e mesoamericanas. O termo “feijão” deriva do latim phaseolus, diminutivo de phaselus, por sua vez originado do grego antigo fásilos, nome que já indicava leguminosas semelhantes cultivadas no mundo greco-romano. Embora o Phaseolus vulgaris seja nativo das Américas, registros indicam que espécies aparentadas ou leguminosas semelhantes, mais próximas das lentilhas, já eram cultivadas no Egito Antigo e na Grécia clássica, demonstrando o papel milenar das leguminosas na alimentação humana. As primeiras evidências arqueológicas do cultivo do feijão datam de cerca de 7.000 a.C. nas regiões do atual México e Peru, onde foi um dos principais alimentos das civilizações Maia, Asteca e Inca. Nessas culturas, o feijão compunha, junto ao milho e à abóbora, a chamada tríade alimentar mesoamericana, base nutricional e espiritual da agricultura indígena. Rico em proteínas vegetais, fibras solúveis, ferro, zinco, magnésio e vitaminas do complexo B, o feijão é considerado um alimento funcional, associado à redução do colesterol, ao controle glicêmico e à promoção da saciedade. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), existem mais de 150 variedades catalogadas, com diferentes cores, tamanhos, formas e sabores, embora apenas cerca de 40% sejam comestíveis. As principais variedades incluem feijão preto, carioca, vermelho, branco, jalo, rajado, pinto, entre outros. O feijão é cultivado hoje em larga escala nas Américas, Ásia e África, sendo o Brasil, a Índia, a China, Myanmar e o México os maiores produtores mundiais. O país com maior consumo per capita é o Brasil, onde o feijão tem presença diária na dieta da população e é ingrediente central em pratos tradicionais como a feijoada, o tropeiro e o baião de dois. Na gastronomia mundial, o Phaseolus vulgaris “feijão” assume papéis diversos: em sopas, ensopados, saladas, refogados, purês e até como base de pastas e cremes. Sua versatilidade, aliada ao alto valor nutricional, torna-o essencial tanto em contextos de segurança alimentar quanto na culinária de excelência.

FEIJÃO ALADO: (Psophocarpus tetragonolobus) Leguminosa tropical trepadeira, pertencente ao gênero Psophocarpus, originária da Nova Guiné e Sudeste Asiático. Possui vagens com margens aladas e todas

as partes da planta são comestíveis. Na gastronomia, é apreciado por seu alto valor nutricional e sabor agradável, sendo utilizado em diversas preparações culinárias, desde saladas e refogados até sopas e sobremesas.

FEIJÃO ANASAZI: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das Américas, especialmente do Sudoeste dos Estados Unidos, associada aos antigos povos Anasazi. Apresenta coloração avermelhada com manchas brancas e é rico em proteínas e antioxidantes. Na gastronomia, é usado em ensopados e pratos típicos, com textura cremosa e sabor levemente adocicado.

FEIJÃO AZUKI: (Vigna angularis) É uma leguminosa comestível do gênero Vigna, pertencente à família Fabaceae, originária do Leste Asiático. Suas sementes pequenas e vermelhas são ricas em proteínas, fibras e minerais. Na gastronomia, é amplamente utilizado em preparações doces, como pastas e sobremesas orientais, especialmente na culinária japonesa e chinesa.

FEIJÃO BORBOLETA: (Clitoria ternatea) É uma leguminosa comestível do gênero Clitoria, da família Fabaceae, originária do Sudeste Asiático. Destaca-se por suas flores azul-violeta, ricas em antioxidantes naturais. Na gastronomia, suas flores são usadas para colorir "corante natural" alimentos e bebidas, além de serem consumidas em chás e infusões com propriedades funcionais.

FEIJÃO BORLOTTI: (Phaseolus vulgaris) Variedade de feijão-comum, originária da Itália, também conhecida como feijão romano. Caracteriza-se por suas vagens e grãos rajados em tons de vermelho e creme, que perdem a coloração ao cozinhar, ricas em proteínas e fibras. Na gastronomia, é apreciado por sua textura cremosa e sabor suave, sendo utilizado em sopas, massas, saladas e acompanhamentos diversos, especialmente na culinária italiana.

FEIJÃO BRANCO: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das Américas. Apresenta sementes claras de cor branca e formato ovalado, ricas em proteínas, fibras e minerais. Na gastronomia, é utilizado em cassoulets, saladas, sopas e pratos leves, apreciado por sua textura macia e sabor delicado.

FEIJÃO CARIOCA: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae,

originário da América do Sul. Sua história remonta a mais de cinco décadas atrás, no município de Palmital-SP, é amplamente cultivada no Brasil. Possui sementes de coloração bege com listras marrons, ricas em proteínas e ferro. Na gastronomia, é o tipo mais consumido no país, representando cerca de 66% do consumo nacional, considerado alimento básico, presente no dia a dia da população, principalmente no tradicional "arroz com feijão".

FEIJÃO CAUPI: (Vigna unguiculata) É uma leguminosa comestível do gênero Vigna, da família Fabaceae, também conhecida como feijão-de-corda, feijão-macassar ou feijão-fradinho, originária da África e adaptada ao semiárido brasileiro. Suas sementes variam em cor e são altamente nutritivas, com destaque para o teor de proteínas e fibras. Na gastronomia, é base de pratos típicos como o baião de dois e o acarajé, especialmente no Norte e Nordeste do Brasil.

FEIJÃO CRANBERRY: (Phaseolus vulgaris) Também conhecido como feijão Borlotti, romano ou saluggia, é uma variedade do feijão comum originária da Colômbia. Apresenta grãos de tamanho médio a grande, com coloração bege ou castanho claro, salpicados ou listrados em vermelho, magenta ou preto. Na gastronomia, é apreciado por sua textura cremosa e sabor levemente adocicado, sendo utilizado em diversas preparações, como sopas, saladas, massas e acompanhamentos, especialmente nas culinárias italiana, espanhola e portuguesa.

FEIJÃO DE LIMA: (Phaseolus lunatus) É uma leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, possuí origem andina, originária da América Central e do Sul. Apresenta grãos de forma, tamanho e padronagem variados, rico em proteínas e fibras. Na gastronomia, se preparado corretamente, torna-se cremoso e saboroso, sendo utilizado em ensopados e saladas. É importante reidratar os grãos em água, escorrer, aferventar em água limpa e descartar essa água para reduzir o amargor.

FEIJÃO ESCARLATE: (Phaseolus coccineus) É uma leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, também conhecido como feijão-da-Espanha, feijoca ou feijão-de-sete-anos, originária das regiões montanhosas da América Central. Produz sementes grandes e coloridas, além de flores vermelhas ornamentais, sendo rústica, perene e rica em proteínas. Na gastronomia, é utilizado em sopas, guisados e saladas, com textura firme e sabor terroso, devendo ser bem cozido para eliminar toxinas naturais.

FEIJÃO FRADINHO: (Vigna unguiculata) É uma leguminosa comestível do gênero Vigna, da família Fabaceae, também conhecido como feijão-caupi, feijão-de-corda ou feijão-macassar. Originária da África subsaariana e amplamente cultivada no Brasil. Possui sementes claras com hilo escuro, sendo ricas em proteínas e de fácil cozimento. Na gastronomia, é ingrediente essencial do acarajé, vatapá e saladas, especialmente nas culinárias baiana e nordestina.

FEIJÃO GREAT NORTHERN: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das Américas e cultivada principalmente na América do Norte. Possui sementes brancas de tamanho médio, ricas em proteínas e fibras. Na gastronomia, é utilizado em sopas, ensopados e pratos assados, valorizado por sua textura macia e sabor suave.

FEIJÃO GUANDU: (Cajanus cajan): É uma leguminosa comestível do gênero Cajanus, da família Fabaceae, originária no subcontinente indiano na Ásia Meridional. Conhecido popularmente como guandu, ervilha-de-angola, ervilha-do-congo, feijão-de-árvore ou pigeon-pea, amplamente cultivada em regiões tropicais e semiáridas. Produz sementes nutritivas, ricas em proteínas e minerais, além de possuir alta resistência climática. Na gastronomia, é usado em pratos como o arroz com guandu e ensopados, sendo valorizado por seu sabor terroso e levemente adocicado.

FEIJÃO JACOB'S CATTLE: (Phaseolus vulgaris): É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das Américas e tradicionalmente cultivada por comunidades indígenas do nordeste dos EUA. Possui sementes brancas com manchas vermelhas, ricas em proteínas e de cozimento rápido. Na gastronomia, é utilizado em sopas, guisados, chilli mexicano e pratos rústicos, apreciado por sua textura cremosa e sabor suave.

FEIJÃO JALO: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária da América do Sul, na região do Peru. Bastante cultivada no Brasil. Apresenta sementes grandes de coloração amarela ou dourada, ricas em proteínas e fibras. Na gastronomia, é usado em pratos encorpados, como feijoadas e caldos, sendo valorizado por seu sabor marcante e textura cremosa.

FEIJÃO MANGALÔ: (Phaseolus lunatus) É uma leguminosa comestível pertencente ao gênero Vigna, da família Fabaceae, originária da

África, amplamente cultivada no Brasil. Suas sementes são ricas em proteínas e fibras, com coloração variada e sabor marcante. Na gastronomia, é utilizado em preparações regionais, como feijoadas e pratos típicos do sertão nordestino.

FEIJÃO MOTH BEAN: (Vigna aconitifolia) É uma leguminosa comestível do gênero Vigna, da família Fabaceae, originária do sul da Ásia, especialmente adaptada a regiões áridas da Índia, conhecido como feijão-mat, feijão-traça, matki ou feijão-orvalho. Suas sementes pequenas são ricas em proteínas, fibras e micronutrientes. Na gastronomia, é utilizada em pratos tradicionais como curries, dal e saladas, além de ser consumida na forma de brotos germinados.

FEIJÃO MUNGO: (Vigna radiata): É uma leguminosa comestível do gênero Vigna, da família Fabaceae, originária do sul da Ásia, especificamente da Índia. Suas sementes verdes são altamente nutritivas, com destaque para o teor de proteínas, fibras e antioxidantes. Na gastronomia, é usado em sopas, curries, panquecas e na forma de brotos comestíveis conhecidos como moyashi, comuns na culinária asiática.

FEIJÃO NAVY BEANS: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das Américas e tradicional na dieta norte-americana. Suas sementes são pequenas, brancas e densas em nutrientes, como proteínas e fibras. Conhecido por ser capaz de resistir a longos períodos de armazenamento. Na gastronomia, é usado em sopas, cozidos e no clássico "baked beans", valorizado por sua cremosidade e sabor neutro.

FEIJÃO PRETO: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária da América do Sul, onde era conhecido pelos guaranis como comanda, comaná ou cumaná. Suas sementes pequenas e escuras são ricas em proteínas, fibras e antioxidantes. Na gastronomia, é fundamental na feijoada e em diversos pratos latino-americanos, sendo valorizado por seu sabor marcante e textura firme.

FEIJÃO RAJADO: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das Américas e amplamente cultivada no Brasil. Possui sementes creme com listras ou manchas avermelhadas, ricas em proteínas, fibras e ferro. Na gastronomia, é utilizado em caldos, ensopados e pratos

regionais, apreciado por sua textura macia e sabor levemente adocicado.

FEIJÃO ROMANO: (Phaseolus vulgaris): É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das Américas e popular na Europa, especialmente na Itália. Apresenta sementes grandes, creme com manchas avermelhadas, e vagens largas comestíveis. Na gastronomia, é usado em sopas, ensopados e saladas, valorizado por sua textura cremosa e sabor suave.

FEIJÃO ROSINHA: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das Américas e amplamente cultivada no Brasil. Foi um dos principais feijões produzidos no Brasil até a década de 70, vindo a ser gradualmente substituído pelo Feijão Carioca. Possui sementes de coloração rosada, ricas em proteínas, fibras e ferro. Na gastronomia, é utilizado em preparações do dia a dia, como caldos e ensopados, apreciado por seu sabor suave e textura macia.

FEIJÃO TEPARY: (Phaseolus acutifolius) É uma leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das regiões áridas do sudoeste dos Estados Unidos e norte do México. Suas sementes pequenas e resistentes à seca são ricas em proteínas, fibras e minerais. Na gastronomia, é utilizado em pratos tradicionais indígenas e modernos, valorizado por seu sabor terroso e alto valor nutricional.

FEIJÃO TIGRE: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das Américas e amplamente cultivada nas Américas do Norte e do Sul "Também conhecido como feijão-pinto, tem origem espanhola, onde "pinto" significa "pintado". Possui sementes bege com manchas marrons, ricas em proteínas, fibras e ferro. Na gastronomia, é muito usado em refritos, ensopados e pratos tex-mex, apreciado por sua textura cremosa e sabor suave.

FEIJÃO URD: (Vigna mungo) É uma leguminosa comestível do gênero Vigna, da família Fabaceae, originária do sul da Ásia e amplamente cultivada na Índia. Suas sementes pretas e pequenas são ricas em proteínas, fibras e ferro. Na gastronomia, é base de pratos tradicionais como o dal makhani e massas fermentadas para pães e panquecas, como o dosa e o idli.

FEIJÃO VERMELHO: (Phaseolus vulgaris) É uma variedade de leguminosa comestível do gênero Phaseolus, da família Fabaceae, originária das Américas e amplamente cultivada em diversas regiões tropicais e temperadas. Suas sementes de cor vermelha intensa são ricas em proteínas, ferro e antioxidantes. Na gastronomia, é usado em ensopados, chili e pratos robustos, com sabor marcante e textura firme.

FENILALANINA: Aminoácido essencial que compõe as proteínas e é crucial para a produção de neurotransmissores, como dopamina e norepinefrina. Não pode ser sintetizada pelo corpo, sendo obtida por meio de alimentos como carnes, laticínios e leguminosas. Na gastronomia, está presente em alimentos proteicos e sua ingestão é controlada em dietas restritivas, como em casos de fenilcetonúria, uma condição genética que dificulta a metabolização desse aminoácido. Exemplos incluem carne, peixes, ovos, leite, derivados, grãos e leguminosas.

FÉRIAS: (Gest.) Período de descanso remunerado a que o trabalhador tem direito após cada período de 12 meses de trabalho, visando recuperação física e mental. Conforme a Consolidação das Leis do Trabalho (BRASIL, 2017), as férias devem ser concedidas em até 12 meses após o período aquisitivo, com acréscimo de um terço do salário. As férias podem ser divididas em até três períodos, desde que haja acordo entre empregado e empregador, sendo que um dos períodos deve ter no mínimo 14 dias corridos e os demais não podem ser inferiores a 5 dias corridos cada. No contexto operacional, permite ao colaborador recuperar energias e reduzir riscos de estresse ou acidentes. Na gastronomia, aplica-se a chefs, cozinheiros e demais funcionários, garantindo que possam descansar após períodos de intensa atividade em cozinhas, restaurantes e eventos, preservando desempenho, segurança e qualidade do serviço.

FERMENTAÇÃO: Processo bioquímico de transformação de açúcares em álcool, gases ou ácidos por ação de leveduras, bactérias ou fungos. De origem ancestral, observada em diversas culturas. Na culinária, é utilizada para produzir pães, queijos, vinhos e iogurtes. A técnica envolve controle de tempo, temperatura e umidade. Confere sabores complexos, aromas intensos e texturas variadas. Na gastronomia, é valorizada por agregar identidade sensorial e funcionalidade aos alimentos.

FERMENTAÇÃO ACÉTICA: Processo biológico em que bactérias do gênero *Acetobacter* oxidam o etanol em ácido acético, promovendo a formação de vinagre. Originária de práticas tradicionais de conservação alimentar. Na culinária, é utilizada na produção de vinagres e condimentos ácidos. A técnica envolve exposição ao oxigênio e controle de temperatura. O sabor é ácido, pungente e aromático, com textura líquida. Na gastronomia, confere sabor, conserva alimentos e equilibra preparações culinárias.

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA: Processo bioquímico em que leveduras, principalmente Saccharomyces *cerevisiae*, transformam açúcares em etanol e dióxido de carbono. De origem ancestral, difundido em várias culturas para produção de bebidas. Na culinária, aplica-se na fabricação de cervejas, vinhos e pães. A técnica requer substrato açucarado e controle de temperatura. O sabor varia conforme a matéria-prima, com aromas alcoólicos e texturas gasosas. Na gastronomia, é essencial na elaboração de bebidas fermentadas e massas leves e aeradas.

FERMENTAÇÃO ARTIFICIAL: (Cul./Pani.) Também chamada de fermentação induzida, é o processo controlado de transformação de açúcares em laboratório ou indústria, utilizando microrganismos selecionados para resultados específicos. De origem moderna, garante previsibilidade e eficiência. Na culinária, aplica-se em pães, iogurtes e bebidas fermentadas. A técnica envolve cepas padronizadas e condições rigorosas de produção. O sabor e textura são consistentes e uniformes. Na gastronomia, assegura qualidade, segurança alimentar e estabilidade dos produtos.

FERMENTAÇÃO CONTROLADA: (Pani.) É o processo de fermentação em que parâmetros como temperatura, tempo e umidade são rigorosamente monitorados e ajustados para garantir o desenvolvimento uniforme da massa, produção adequada de gases e sabor desejado. Essa técnica assegura consistência na textura, volume e estrutura dos produtos de panificação. Na gastronomia, a fermentação controlada é valorizada por permitir precisão técnica, qualidade sensorial e padronização de preparações fermentadas.

FERMENTAÇÃO DE BIOMASSA: (CiêC./Cul.) Processo biotecnológico em que microrganismos convertem matéria orgânica em biomassa celular, usada como fonte de proteínas ou biocombustíveis. De origem industrial e científica, aplicado em bioprocessos sustentáveis. Na culinária, biomassa pode ser ingrediente proteico alternativo,

como em suplementos alimentares. A técnica envolve cultivo controlado, substratos específicos e condições otimizadas. O sabor e textura variam conforme a aplicação. Na gastronomia, amplia opções nutricionais e contribui para sustentabilidade alimentar.

FERMENTAÇÃO EM BLOCO: (Pani.) É a etapa inicial de fermentação da massa, que ocorre após a mistura de todos os ingredientes e antes da divisão e modelagem. Nesse processo, a massa inteira fermenta como uma única unidade, permitindo o desenvolvimento da estrutura do glúten, a formação de aromas e a consolidação do sabor. Na gastronomia, a correta fermentação em bloco é crucial para a obtenção de uma textura leve e uma casca crocante em pães de fermentação natural.

FERMENTAÇÃO LÁTICA: (CiêC./Cul.) Processo bioquímico realizado por bactérias ácido-láticas, como Lactobacillus e Streptococcus, que convertem açúcares em ácido lático. De origem ancestral, presente em diversas tradições alimentares. Na culinária, produz iogurte, queijos e chucrute. A técnica requer inoculação bacteriana e controle de temperatura. O sabor é ácido e refrescante, com textura cremosa ou firme. Na gastronomia, valoriza-se pela preservação, intensificação de sabores e benefícios probióticos.

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA: (Enol.) Processo secundário em vinificação, realizado por bactérias lácticas que convertem o ácido málico em ácido láctico e dióxido de carbono. Originária de tradições vinícolas europeias. Na culinária, influencia o perfil sensorial dos vinhos, suavizando sua acidez. A técnica requer controle de temperatura e condições anaeróbicas. Confere sabor mais suave, textura aveludada e maior estabilidade. Na gastronomia, é valorizada pela complexidade e equilíbrio nos vinhos para harmonização.

FERMENTAÇÃO NATURAL: (Pani.) Processo espontâneo ou induzido de transformação de açúcares por leveduras e bactérias selvagens presentes no ambiente ou no fermento natural. De origem ancestral, com destaque em culturas panificadoras. Na culinária, é aplicada na produção de pães de longa fermentação. A técnica exige cultivo de levain, tempo prolongado e controle ambiental. O sabor é levemente ácido, com aroma complexo e miolo alveolado. Na gastronomia, confere autenticidade, digestibilidade e preservação natural aos produtos.

FERMENTAÇÃO NOCIVA: (CiêC.) Processo fermentativo em que microrganismos indesejáveis produzem substâncias tóxicas ou

prejudiciais à saúde, comprometendo a qualidade do alimento ou do processo produtivo. Pode ocorrer em alimentos e indústrias alimentares. Resulta em contaminação, formação de compostos tóxicos e deterioração sensorial e microbiológica. Na gastronomia, é evitada para garantir segurança, frescor e qualidade dos produtos.

FERMENTAÇÃO RETARDADA: (Pani.) É o processo em que a massa é submetida a baixas temperaturas após a mistura e amassamento, retardando a atividade da levedura e prolongando o tempo de fermentação. Esse método favorece o desenvolvimento de sabor, aroma e textura, além de melhorar a estrutura da massa e a formação de alvéolos. Na gastronomia, a fermentação retardada é valorizada por permitir maior complexidade sensorial e controle sobre o resultado final dos pães e preparações fermentadas.

FERMENTADO: (Gast.) É um alimento ou bebida processado pela ação de microrganismos, como leveduras ou bactérias. A fermentação transforma açúcares em gases, ácidos ou álcool, contribuindo para a conservação e alterando sabor e textura. É uma técnica milenar usada na produção de alimentos como pão, iogurte, queijo e bebidas como cerveja e vinho. Na gastronomia, o fermentado é valorizado pela complexidade de sabor, profundidade de aroma e pelas texturas únicas que adiciona aos pratos, sendo um componente fundamental em diversas culinárias.

FERMENTADORA DE MASSAS: (Equi.) Equipamento utilizado em panificação e confeitaria para controlar o processo de fermentação de massas. O seu objetivo é criar um ambiente com temperatura e umidade controladas, o que permite o desenvolvimento uniforme das leveduras, resultando em pães e massas com textura, sabor e volume ideais. Na gastronomia, a fermentadora possibilita a padronização e o planejamento da produção, com a função "padeiro noturno", que retarda ou acelera a fermentação, permitindo a finalização dos produtos no horário desejado.

FERMENTO: (Pani.) Agente biológico ou químico que produz gases, principalmente dióxido de carbono, em massas, promovendo expansão e conferindo leveza e textura aerada. Na panificação, é essencial para pães, bolos e outras massas. É um agente de expansão utilizado, responsável por liberar dióxido de carbono e promover leveza, volume e textura aerada às massas. Pode ser biológico, como o fermento de pão que utiliza leveduras para fermentar os açúcares da farinha, ou químico, como o fermento em pó, que reage com

umidade e calor. Influencia diretamente textura, volume e estrutura porosa característica dos produtos assados. A diferença essencial entre os tipos está no momento da liberação do gás: os fermentos biológicos, compostos por leveduras vivas (*Saccharomyces cerevisiae*), produzem CO_2 durante a fermentação da massa, antes do cozimento; já os fermentos químicos, à base de bicarbonato e ácidos, liberam o gás apenas durante o aquecimento no forno.

FERMENTO BIOLÓGICO: (Pani.) Fermento em tabletes ou granulado (seco), utilizado para fazer pães. Agente de fermentação composto por micro-organismos vivos, principalmente leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*), que metabolizam os açúcares presentes na massa, produzindo dióxido de carbono e álcool. É amplamente utilizado na panificação para pães, massas e algumas sobremesas, promovendo crescimento gradual, textura aerada e sabor característico. Divide-se em três formas principais: fermento biológico fresco, de alta umidade e uso imediato; fermento biológico seco, com menor teor de água e maior conservação; e fermento biológico seco instantâneo, de rápida ação e aplicação direta na massa. Na gastronomia, é valorizado por conferir volume, estrutura porosa e maciez aos produtos assados, além de potencializar o desenvolvimento de aromas e sabores durante a fermentação.

FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO: (Pani.) Pasta de consistência firme composta por leveduras condensadas (*Saccharomyces cerevisiae*), comercializada em tabletes. Utiliza-se esfarelado diretamente na mistura de farinha e água, sendo a dosagem média de 3% em relação ao peso da farinha (cerca de 30 g por quilo). Necessita de refrigeração, apresentando validade entre 15 e 45 dias. Na panificação, é valorizado por sua ação rápida, aroma característico e contribuição para o crescimento uniforme e a textura macia das massas.

FERMENTO BIOLÓGICO SECO: (Pani.) Também chamado de reidratável, é obtido pela secagem do fermento biológico fresco, apresentando cerca de 90% de matéria seca em pó granulado. Além de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*), contém emulsificante, como o monoestearato de sorbitana, que auxilia na estabilidade. Possui longa durabilidade, até 6 meses, sem necessidade de refrigeração. Deve ser previamente reidratado em água morna ou leite com açúcar, repousando por 10 a 15 minutos antes do uso. Na panificação, é

valorizado pela praticidade e pela fermentação consistente das massas.

FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: (Pani.) Variedade de fermento com cerca de 90% de matéria seca, apresentado em pó granulado fino, geralmente em sachês de 10 g. Diferencia-se do fermento seco comum por não necessitar de reidratação, sendo adicionado diretamente à farinha. Contém emulsificante, como o monoestearato de sorbitana, e possui validade de até 2 anos na embalagem fechada, enquanto após aberto deve ser refrigerado e consumido em até 30 dias. Na panificação, é valorizado por sua praticidade, longa conservação e eficiência, utilizando-se em média 1% do peso da farinha (cerca de 10 g por quilo).

FERMENTO EM PÓ: (Pani.) Fermento químico usado para fazer bolos e tortas. Agente químico de fermentação composto, geralmente, por bicarbonato de sódio e ácidos secos, que liberam gás carbônico quando entram em contato com líquidos e calor. Sua função principal é promover o crescimento e a leveza de massas, como bolos e pães, por meio da liberação de bolhas de ar que as tornam aeradas e macias. Na gastronomia, é amplamente utilizado na panificação e confeitaria para proporcionar volume e textura adequada às preparações.

FERMENTO NATURAL OU PRÉ-FERMENTO: (Pani.) É uma mistura de farinha e água colonizada por micro-organismos presentes no ambiente, principalmente leveduras selvagens e bactérias láticas, que realizam a fermentação espontânea. Também conhecido como *levain*, massa madre ou *sourdough* starter, o fermento natural é cultivado e alimentado por sete a dez dias até atingir atividade suficiente para uso. Trata-se de uma cultura viva que abriga leveduras e bactérias. O termo pré-fermento refere-se a porções de massa fermentada usadas para iniciar a fermentação de uma nova massa, incluindo preparações como *poolish*, *biga* e esponja. Embora ambos sejam utilizados para criar estrutura porosa e volume na massa, o fermento natural é especialmente valorizado por proporcionar notas ácidas e complexas ao produto final. O pré-fermento pode ser definido como uma cultura fermentada baseada em micro-organismos presentes no ambiente, sendo, por isso, também chamado de “fermentador ambiental”. Na panificação, o fermento natural promove crescimento gradual da massa, fortalece o glúten, desenvolve aromas e sabores complexos, e confere miolo

macio ou alveolado e crosta crocante. É valorizado por sua acidez equilibrada, maior durabilidade do pão e autenticidade do processo, sendo amplamente utilizado em pães artesanais e massas fermentadas. Constitui uma prática ancestral, utilizada desde os primeiros pães produzidos pelo homem. Sua origem está provavelmente associada ao surgimento da agricultura, caracterizando-se como uma técnica milenar que aproveita leveduras e bactérias presentes no ambiente para promover a transformação e o crescimento das massas.

FERMENTO QUÍMICO: (Pani.) Agente de fermentação que produz dióxido de carbono por meio de reações químicas entre um sal de bicarbonato e um ácido presente na massa, quando exposto à umidade e ao calor. É amplamente utilizado na panificação e confeitaria para pães, bolos e biscoitos, promovendo crescimento rápido e uniformidade na massa. Na gastronomia, é valorizado por conferir leveza, textura aerada e estrutura porosa às preparações, sem a necessidade de fermentação biológica.

FERNET: (IT) Licores amargos de origem italiana, elaborados por maceração de ervas, raízes, especiarias e resinas em álcool neutro. Surgiu no século XIX, popularizado na Argentina e Europa. Na culinária, é consumido puro, com gelo ou em coquetéis. A técnica envolve destilação e envelhecimento em barris. Possui sabor intenso, amargo e aromático, com textura líquida e persistente. Na gastronomia, é apreciado como digestivo e componente de bebidas elaboradas.

FERRAMENTAS E TECNOLOGIAS: (Gest./Cul.) Recursos, sistemas e softwares utilizados por uma organização para otimizar processos, aumentar a eficiência, melhorar a comunicação e apoiar decisões estratégicas. Sua aplicação abrange desde a automação de tarefas rotineiras até a análise de dados complexos para gerar vantagem competitiva. Conceito segundo Porter (2005): as ferramentas e tecnologias são fundamentais para a estratégia competitiva de uma empresa, pois podem aprimorar a cadeia de valor, melhorar processos, reduzir custos e diferenciar produtos ou serviços, fortalecendo a posição da organização no mercado. Na Gastronomia: correspondem aos recursos e sistemas que modernizam a gestão de restaurantes, como sistemas de ponto de venda (POS), softwares de controle de estoque e plataformas de pedidos online. Tais

tecnologias permitem maior eficiência operacional e proporcionam uma experiência mais fluida e satisfatória para o cliente.

FERRO: (Gast.) É um mineral essencial para o organismo, com a fórmula molecular Fe, desempenhando papel fundamental no transporte de oxigênio pelo sangue, através da hemoglobina. Pode ser obtido por meio de fontes alimentares, com duas formas principais: ferro heme (de origem animal) e ferro não heme (de origem vegetal). Na gastronomia, o ferro está presente em alimentos como carne vermelha (como o fígado), leguminosas (feijão) e vegetais de folhas escuras (como espinafre), sendo crucial para a prevenção de anemias e o bom funcionamento do sistema circulatório.

FERVEDOR DE LEITE INDERRAMÁVEL: O fervedor de leite industrial é um equipamento projetado para aquecer leite de forma uniforme, evitando queimar ou transbordar. Na gastronomia, é utilizado em cafeterias, confeitarias e cozinhas industriais que demandam grande volume de leite aquecido.

FERVER: Método de cocção por calor úmido que consiste em aquecer um líquido até o ponto de ebulição, onde passa do estado líquido ao gasoso, formando bolhas e liberando vapor, a 100 °C (212 °F). Na culinária, é utilizado para cocção de massas, ovos, carnes, legumes e esterilização de utensílios. A técnica envolve submersão completa e controle de temperatura. O sabor e a textura variam conforme o alimento, promovendo maciez ou hidratação. Na gastronomia, é essencial para preparo rápido, higienização e algumas técnicas químicas como a destilação.

FERVURA BRANDA: (Simmer) Técnica culinária que consiste em manter o líquido em temperatura controlada entre 85°C e 95°C, sem atingir o ponto de ebulição. Na gastronomia, é utilizada para cozinhar ingredientes delicados, preservando textura e sabor.

FERVER: Consiste em levar um líquido ao fogo até atingir o ponto de ebulição, com formação contínua de bolhas. A água fervente atinge 100 °C ao nível do mar, sendo usada para cocção intensa, branqueamento ou esterilização.

FETTUCCINE: (IT) Massa tradicional em formato de tiras longas, achatadas e largas, originária da Itália, especialmente da região do Lácio. Seu nome significa "fitinhas" em italiano, e é tradicionalmente feito com farinha de trigo e ovos. Na gastronomia, simboliza pasta fresca artesanal, o fettuccine é amplamente utilizado em preparações

com molhos encorpados, como o Alfredo ou à bolonhesa, devido à sua capacidade de reter bem o molho entre suas tiras.

FETTUCCINE ALFREDO: (IT) Prato clássico da culinária italiana, composto por fettuccine envolvido em manteiga e queijo parmesão, emulsionados para criar um molho cremoso. Criado em Roma no início do século XX por Alfredo Di Lelio, o prato se tornou um ícone da gastronomia italiana. Embora a receita original não inclua creme de leite, algumas variações, especialmente nos Estados Unidos, incorporam este ingrediente para engrossar o molho.

FIAMBRE: (ES) Produto cárneo cozido, curado ou defumado, servido frio e geralmente fatiado, feito a partir de carnes suína, bovina ou aves. De origem europeia, difundido na Península Ibérica e América Latina. Na culinária, é utilizado em sanduíches, tábuas de frios e entradas. A técnica inclui cocção, cura ou defumação seguida de refrigeração. Possui sabor salgado ou condimentado e textura firme. Na gastronomia, integra preparações frias, buffets e charcutaria artesanal.

FIBRA: Componente estrutural de origem vegetal, formado por polissacarídeos não digeríveis pelo organismo humano, como celulose, hemicelulose e pectina. Originária de frutas, vegetais, cereais e leguminosas. Na culinária, contribui para a textura e integridade dos alimentos. A técnica de preparo pode preservar ou reduzir fibras conforme o método aplicado. O sabor é neutro, com textura firme ou crocante. Na gastronomia, valoriza-se pelas propriedades funcionais que auxiliam na digestão e saúde intestinal.

FICHA DE REGISTRO DE EMPREGADOS: (Gest.) Documento interno que detalha informações pessoais, contratuais e funcionais de cada colaborador, conforme exigências da CLT. Segundo BRASIL (2017), é obrigatória para controle administrativo e comprovação legal do vínculo empregatício. No contexto operacional, facilita gestão de pessoal, folha de pagamento e benefícios. Na gastronomia, registra dados de todos os funcionários, permitindo controle de escalas, remuneração e férias.

FICHA DE SALÁRIO FAMÍLIA: (Gest.) Documento que registra os dependentes do trabalhador para fins de concessão do benefício do salário-família, conforme legislação vigente. Segundo BRASIL (2017), permite ao empregador calcular e conceder o benefício corretamente. No contexto operacional, organiza informações relativas a benefícios legais. Na gastronomia, aplica-se para

colaboradores com filhos ou dependentes, assegurando o recebimento correto do benefício do salário-família.

FICHA TÉCNICA: (Gest.) Documento detalhado que padroniza a produção de um item, produto ou receita, especificando ingredientes, quantidades, insumos, métodos de preparo, equipamentos necessários e custos. Conforme Walker (2013), a ficha técnica é ferramenta essencial para a gestão de restaurantes, garantindo consistência, controle de custos e qualidade do produto final. Na prática, mantém padrões e eficiência operacional em todas as etapas da produção. Na gastronomia, a ficha técnica é fundamental na gestão de cozinhas profissionais, detalhando ingredientes, modo de preparo, replicação exata, controle de porções, minimização de desperdícios e precificação precisa, assegurando uniformidade de qualidade e sabor.

FIDELIZAÇÃO: (Gest.) Consiste no processo de construir e manter relacionamentos duradouros com clientes, incentivando-os a preferir uma marca, produto ou serviço em detrimento dos concorrentes, por meio da entrega consistente de valor superior e experiências positivas, resultando em retenção, compras repetidas e recomendações favoráveis. De acordo com Porter (1990), a fidelização de clientes é um pilar para a criação de vantagem competitiva sustentável, pois uma base de clientes leais torna a empresa mais difícil de ser copiada e estabelece barreiras de entrada para novos concorrentes. Na gastronomia, a fidelização é essencial para a sobrevivência de restaurantes, sendo construída não apenas pela qualidade consistente dos pratos, mas também pelo atendimento atento, pela atmosfera agradável e pelo reconhecimento dos clientes frequentes, que se tornam defensores da marca e atraem novos consumidores.

FÍGADO: Órgão glandular de animais como bovinos, suínos, aves e peixes, rico em ferro, vitamina A, complexo B e proteínas de alto valor biológico. De origem animal, integra a tradição alimentar de diversas culturas. Na culinária, é utilizado em preparos como grelhados, patês e cozidos. A técnica de preparo requer cocção breve para preservar maciez. Possui sabor marcante e textura macia ou cremosa. Na gastronomia, é apreciado por seu valor nutricional e sabor intenso em pratos clássicos e regionais.

FIGO: Fruto do *Ficus carica*, pertencente ao gênero *Ficus* e família Moraceae, originário do Mediterrâneo e Ásia Ocidental. Rico em

fibras, potássio, cálcio e antioxidantes. Na culinária, é consumido fresco, seco ou em compotas. A técnica inclui desidratação, cozimento ou uso in natura. O sabor é doce, com textura macia e polpa suculenta. Na gastronomia, compõe sobremesas, geleias, pratos salgados e harmonizações com queijos e embutidos.

FILÉ À WELLINGTON: (UK) Prato clássico da culinária britânica composto por filé mignon envolto em patê, geralmente de foie gras, duxelles de cogumelos e presunto cru, tudo revestido por massa folhada dourada no forno. De origem inglesa, criado no século XIX. A técnica de preparo inclui selagem da carne, montagem em camadas e cocção em forno. Possui sabor sofisticado, com contraste de texturas entre carne macia e massa crocante. Na gastronomia, é símbolo de refinamento e técnica em preparações festivas.

FILÉ MIGNON: Corte nobre de carne bovina, proveniente do músculo psoas maior, da região lombar do animal, gênero *Bos*, família *Bovidae*, originário da tradição europeia em cortes premium. Fonte de proteínas, ferro, zinco e vitaminas do complexo B. Na culinária, é valorizado por sua maciez e ausência de gordura. A técnica de preparo inclui grelha, selagem, assados ou medalhões. O sabor é suave e a textura extremamente tenra. Na gastronomia, é destacado em pratos sofisticados e de cocção rápida.

FILET AU POIVRE: (FR) Prato clássico da culinária francesa, também conhecido como steak au poivre, composto por bifes de filé mignon cobertos com grãos de pimenta preta moída grosseiramente e cozidos em alta temperatura para formar uma crosta crocante. Finalizado com molho cremoso à base de conhaque e creme de leite, geralmente preparado com o fundo da panela onde a carne foi selada. Na gastronomia, é valorizado pelo contraste entre a picância da pimenta e a suavidade do molho.

FILHO DO BACURI: Parte da polpa do fruto bacuri (Platonia insignis Mart.), localizada entre as sementes, caracterizada por maior concentração de sabor e aroma intensos.

FILTRAR: Processo de separação sólido-líquido ou líquido-líquido por meio de um meio poroso, como papel, tecido ou peneira, que retém partículas indesejadas. Na culinária, é utilizado para clarificar caldos, sucos, molhos e infusões. A técnica envolve passagem lenta do líquido pelo filtro para obtenção de transparência ou pureza. O sabor e a textura são preservados ou aprimorados. Na gastronomia, garante qualidade, apresentação e textura adequadas aos preparos.

FILTRO CHINÊS: (Ute.) (chinois) O filtro chinês, ou chinois, é um coador de malha fina utilizado para filtrar caldos, molhos e sopas, resultando em preparações mais lisas e homogêneas. Na gastronomia, é indispensável para a finalização de bases líquidas refinadas.

FINANÇAS: (Gest.) área de conhecimento que estuda a gestão de recursos monetários de uma organização, envolvendo planejamento, captação, aplicação e controle de fundos. Seu objetivo é assegurar a sustentabilidade econômica, maximizar o valor do negócio e apoiar a tomada de decisões estratégicas. Segundo Gitman (2010), finanças referem-se ao estudo de como indivíduos e empresas obtêm, alocam e gerenciam recursos financeiros, considerando risco, retorno e liquidez. O autor destaca que a gestão financeira eficiente é essencial para a sobrevivência e crescimento de qualquer organização. Na Gastronomia: em restaurantes, bares e cafés, a gestão financeira envolve controle de receitas, custos de mercadorias, despesas operacionais, fluxo de caixa e investimentos em equipamentos e infraestrutura. Uma boa gestão financeira permite precificação adequada, redução de desperdícios, manutenção da lucratividade e planejamento de expansão do empreendimento.

FINANCIAMENTOS: (Gest.) operações financeiras pelas quais empresas obtêm recursos de terceiros, geralmente instituições financeiras, para investir em ativos, expandir operações ou suprir necessidades de capital de giro, comprometendo-se a devolver o valor recebido em parcelas, acrescido de juros e encargos. De acordo com Assaf Neto (2012), os financiamentos são mecanismos essenciais para o crescimento e sustentabilidade de uma empresa, permitindo a captação de recursos externos quando os próprios fundos são insuficientes. Uma gestão adequada dos financiamentos é crucial para evitar sobre-endividamento e manter a saúde financeira da organização. Na Gastronomia: o financiamento é um mecanismo essencial para a criação e expansão de um empreendimento. Um empreendedor pode buscar financiamento para cobrir os custos iniciais de reforma, compra de equipamentos ou aquisição de um novo imóvel. A decisão de financiar-se por meio de empréstimos bancários (dívida) ou capital de investidores (patrimônio líquido) influencia diretamente a estrutura de custos do negócio, o controle da empresa e sua capacidade de crescimento

FINGER FOOD: Refeição servida em pequenas porções que podem ser consumidas com as mãos. Termo em inglês que significa "comida para comer com os dedos". São pequenas porções de alimentos servidos de forma prática e informais, consumidas em poucas mordidas, ideais para ocasiões descontraídas.

FIOS DE OVOS: (PT) Doce tradicional português feito pela cocção de gemas de ovos peneiradas em calda de açúcar fervente, formando finos fios amarelos. Originário da doçaria conventual, difundido em Portugal e Brasil. Na culinária, é usado como decoração ou componente de sobremesas. A técnica exige controle preciso da temperatura da calda e do fluxo das gemas. Apresenta sabor doce, textura delicada e aparência vistosa. Na gastronomia, valoriza preparações pela estética e sabor característico.

FISÁLIS: Fruta exótica, *Physalis peruviana*, pertencente ao gênero Physalis e à família *Solanaceae*, originária da América do Sul, especialmente da região andina. Rica em vitamina C, A, antioxidantes, fibras, fósforo e ferro, é conhecida pelo sabor agridoce e textura macia. Na culinária, é usada em sobremesas, saladas, molhos e decorações, sendo consumida fresca ou em compotas. Na gastronomia, destaca-se por seu apelo estético e versatilidade; sua preparação exige remoção da cápsula e lavagem antes do uso.

FISH AND CHIPS: (UK) Prato tradicional britânico composto por peixe empanado e frito, geralmente bacalhau ou haddock, servido com batatas fritas. Originário do Reino Unido no século XIX. Na culinária, é um clássico do fast-food inglês. A técnica envolve empanamento com massa à base de farinha e cerveja, seguido de fritura profunda. Possui sabor salgado e delicado, com textura crocante por fora e macia por dentro. Na gastronomia, simboliza a cultura popular britânica e a simplicidade da fritura bem executada.

FITOESTERÓIS: São compostos vegetais com estrutura similar ao colesterol, atuando na redução da absorção intestinal deste lipídeo em humanos. São obtidos principalmente a partir de óleos vegetais, sementes e grãos integrais. Na gastronomia, contribuem para formulações funcionais e saudáveis. Aplicações incluem: uso em margarinas enriquecidas, em barras de cereais com alegações funcionais e em bebidas vegetais voltadas à saúde cardiovascular.

FLAMBAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em adicionar bebida alcoólica a um preparo e incendiá-la para evaporar o álcool e concentrar os sabores. De origem francesa, popularizada na

gastronomia europeia. Na culinária, é aplicada em carnes, frutos do mar e sobremesas. O método exige álcool de alto teor e chama controlada (geralmente conhaque ou rum). O sabor ganha notas caramelizadas e aroma intenso, sem residual alcoólico. Na gastronomia, agrega sofisticação, técnica e impacto visual ao serviço.

FLAN: (ES) Sobremesa hispânica herdada do Império Romano, difundida na Espanha e América Latina, com base em leite, ovos e açúcar. A técnica envolve mistura homogênea e cocção controlada. É assada em banho-maria sobre caramelo, formando um doce firme e uniforme. Possui sabor suave e doce, com textura firme e lisa. É símbolo da confeitaria tradicional hispânica, com ampla aceitação e variações regionais. Na gastronomia, é apreciado pela elegância e simplicidade em preparações clássicas.

FLAPJACK: (UK) Biscoito ou barra doce tradicional do Reino Unido, feito com aveia, manteiga, açúcar e xarope dourado ou mel. Originário da culinária britânica, popular desde o século XVII. Na culinária, é consumido como lanche energético. A técnica inclui mistura dos ingredientes, prensagem em forma e cocção no forno. Possui sabor adocicado, com textura densa e levemente crocante. Na gastronomia, destaca-se como snack nutritivo e versátil em cafés e padarias.

FLAVIVIRUS: É um gênero de vírus que inclui o vírus da dengue, o vírus Zika e o vírus do Nilo Ocidental. Embora a transmissão primária desses vírus seja por picadas de mosquitos, a contaminação de alimentos e água por vetores infectados pode representar um risco potencial de transmissão indireta. Na gastronomia, a prevenção se concentra em medidas de controle de vetores e na garantia da qualidade da água utilizada no preparo dos alimentos.

FLAVOBACTERIUM PSYCHROPHILUM: Bactéria gram-negativa que afeta peixes de água doce e salgada, podendo contaminar carnes de peixe mal cozidas. Causa doenças como septicemia em peixes e pode ser transmitida ao ser humano, causando gastroenterite. Na gastronomia, o controle rigoroso da temperatura e a cocção adequada do pescado são fundamentais para prevenção.

FLAVONAS: Subgrupo de flavonoides, compostos fenólicos encontrados em plantas, com ação antioxidante que protege as células contra os danos dos radicais livres. Também apresentam propriedades anti-inflamatórias e anticancerígenas. Na gastronomia, estão presentes em frutas cítricas como limão e laranja, salsa,

camomila e vinho tinto. Embora não sejam usadas como ingredientes isolados, sua presença nesses alimentos valoriza o perfil funcional e nutricional das preparações.

FLAVORIZANTES: Substâncias naturais ou artificiais utilizadas para conferir, intensificar ou modificar o sabor e aroma dos alimentos e bebidas. De origem industrial, amplamente empregadas na produção alimentícia. Na culinária, são aplicados em doces, bebidas, laticínios e produtos processados, reforçando características gustativas específicas nas preparações culinárias. A técnica envolve adição controlada conforme o perfil sensorial desejado. O sabor e aroma variam conforme o composto utilizado. Na gastronomia, garantem padronização sensorial e ampliam a experiência gustativa. Exemplos comuns incluem baunilha, essência de amêndoas, mentol, entre outros.

FLEURON: (FR) Pequeno ornamento culinário feito de massa folhada cortada em formato de meia-lua ou decoração variada, assado até dourar. De origem francesa, tradicional na alta gastronomia. Na culinária, é utilizado como guarnição para sopas, ensopados ou pratos de peixe. A técnica envolve corte preciso da massa e cocção controlada em forno. Possui sabor amanteigado e textura crocante. Na gastronomia, agrega elegância e sofisticação à apresentação dos pratos.

FLEXIBILIDADE: (Gest.) A flexibilidade é a capacidade de um indivíduo, equipe ou organização de se adaptar e responder rapidamente às mudanças no ambiente interno ou externo. Ela envolve adaptabilidade dos processos, agilidade na tomada de decisões e capacidade de reconfigurar recursos e estratégias para manter a eficácia e a competitividade diante de novos desafios. De acordo com Chiavenato (2014), a flexibilidade é essencial para organizações modernas, que devem se afastar da rigidez burocrática e adotar estruturas que se ajustem às necessidades do mercado e dos colaboradores, otimizando eficiência e capacidade de resposta. Na gastronomia, a flexibilidade é vital para o sucesso de um restaurante; manifesta-se na adaptação do cardápio à sazonalidade, na reorganização da equipe durante horários de pico e na implementação de serviços como delivery e take-out para atender às demandas do mercado.

FLEXIBILIDADE ORGANIZACIONAL: (Gest.) A flexibilidade organizacional refere-se à capacidade de uma empresa de se adaptar

rapidamente a mudanças no ambiente externo e interno, mantendo eficiência e eficácia operacional. Envolve responder de forma ágil a novas oportunidades e desafios, ajustando estratégias, processos e estruturas conforme necessário. De acordo com Robbins (2002), estruturas orgânicas, fluidas e adaptáveis são mais eficazes do que as mecanicistas e burocráticas, pois permitem reconfiguração rápida diante das pressões do mercado. Na gastronomia, essa flexibilidade é essencial; manifesta-se na adaptação do menu à sazonalidade dos ingredientes, na introdução de serviços como delivery e na reorganização da equipe e processos para otimizar o fluxo de trabalho em eventos especiais.

FLOCOS: (Pani.) São partículas finas ou laminadas de cereais ou outros ingredientes obtidos por processos de prensagem, moagem ou secagem. Utilizados na panificação, conferem textura, crocância, valor nutricional e podem ser incorporados em massas, granolas, pães e biscoitos. (Cul.) São apreciados por adicionar consistência, crocância e efeito visual aos pratos, sendo empregados em preparações doces e salgadas.

FLOR DE SAL: (Cul.) Sal marinho artesanal colhido manualmente na superfície das salinas, caracterizado por cristais delicados, textura crocante e sabor mais complexo devido à presença de minerais naturais; é usado como acabamento para valorizar preparações culinárias.

FLORADO: (Gast.) Termo sensorial que descreve o aroma ou sabor que remete a flores, característico de certos vinhos, chás, cafés e especiarias. De origem na análise sensorial e enológica. Na culinária, associa-se a ingredientes como lavanda, rosas ou hibisco. Ocorre naturalmente ou por infusão. O sabor é delicado, perfumado e suavemente adocicado. Na gastronomia, é valorizado para conferir notas aromáticas sofisticadas e elegantes em pratos e bebidas.

FLORENTINE: (IT) Preparações culinárias à moda de Florença, na Itália, caracterizadas pelo uso de espinafre como base ou guarnição, geralmente acompanhando ovos, carnes ou peixes. De origem italiana, especificamente da região da Toscana. Na culinária, destaca-se em pratos como ovos à florentine. A técnica inclui refogar espinafre com manteiga e servir sob molho, como o béchamel. O sabor é delicado e vegetal, com textura cremosa. Na gastronomia, representa sofisticação e equilíbrio entre vegetais e proteínas.

FLUMMERY: (UK) Sobremesa tradicional britânica feita à base de mingau espesso de aveia ou farinha, adoçado e aromatizado com frutas ou vinhos, posteriormente gelificado. Originária do Reino Unido e popular desde o século XVII. Na culinária, é servido frio como doce leve. A técnica envolve cozimento do cereal em líquido adoçado, seguido de resfriamento até firmar. O sabor é suave e adocicado, com textura cremosa ou gelatinosa. Na gastronomia, representa a doçaria histórica e a versatilidade dos cereais em sobremesas.

FLÚOR: Elemento químico com símbolo F, o flúor é essencial para a saúde bucal, ajudando na prevenção de cáries e na mineralização dos dentes e ossos. Naturalmente encontrado em água fluoretada, peixes marinhos e chá, ele é consumido principalmente em forma de compostos. Na gastronomia, sua presença é indireta, por meio de alimentos naturalmente ricos em flúor. Exemplos incluem sardinha, chá preto e espinafre.

FLUXO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: "Estágios" O fluxo de produção de alimentos compreende uma sequência integrada de etapas que se inicia na produção primária, como colheita, abate ou ordenha, e avança para a preparação, transformação e fabrico dos alimentos. Em seguida, passam por processos de embalagem, armazenagem e transporte, sendo posteriormente distribuídos, manuseados e disponibilizados para venda. Cada fase influencia diretamente a qualidade e a segurança do alimento, culminando no consumo final pelo público.

FLUXOGRAMA: Representação gráfica de um processo ou sequência de atividades, com o objetivo de ilustrar de forma clara e objetiva as etapas, decisões e interações entre os elementos de um sistema, através de uma simbologia própria. Na gastronomia, o fluxograma é utilizado para mapear processos como a preparação de alimentos, controle de qualidade e fluxo de trabalho, facilitando a visualização das operações e ajudando na identificação de possíveis falhas ou áreas de melhoria. Sua utilização contribui para a padronização e eficiência das operações, além de otimizar a comunicação entre as equipes.

FLUXOS DE TRABALHO: (Gest.) Sequência estruturada de tarefas, atividades e processos organizacionais que visam alcançar um objetivo específico, como a produção de bens ou a entrega de serviços. São fundamentais para garantir eficiência, padronização e

coordenação das operações. Chiavenato (2014) destaca que os fluxos de trabalho compõem o desenho organizacional, sendo a padronização a base para controle, consistência e previsibilidade nos resultados. Na gastronomia, os fluxos de trabalho da cozinha seguem etapas bem definidas, como a anotação do pedido, o pré-preparo (mise en place), a cocção, a montagem e a finalização do prato, assegurando agilidade, qualidade e harmonia no serviço.

FOGÃO A LENHA PROFISSIONAL: Utilizado para gastronomia rústica e defumação lenta. O fogão a lenha profissional permite cocção lenta e defumação natural dos alimentos, realçando seus sabores. Na gastronomia, é utilizado para pratos tradicionais, assados e técnicas artesanais.

FOGÃO INDUSTRIAL: O fogão industrial é um equipamento de cocção de alta potência, projetado para suportar grandes volumes de preparo em cozinhas profissionais. Na gastronomia, é utilizado para o preparo de caldos, molhos, carnes e outros pratos que exigem cocção rápida e eficiente.

FOGAREIRO: Aparelho portátil destinado à cocção ou aquecimento de alimentos, geralmente utilizando gás, álcool ou combustível sólido. De uso universal, amplamente empregado em camping e cozinhas móveis. Na gastronomia, é essencial para operações móveis, demonstrações e preparações em campo.

FOIE GRAS: (FR) Pronúncia: fuagrá, do francês "fígado gordo". É um produto culinário feito a partir do fígado de pato ou ganso que foi especialmente engordado por meio da alimentação forçada, um processo conhecido como gavage. Considerado uma iguaria na culinária francesa, o foie gras possui sabor rico, amanteigado e delicado, distinto do fígado comum de pato ou ganso. É frequentemente servido como patê, mousse ou inteiro, sendo protegido por lei na França como parte do patrimônio cultural e gastronômico do país. Frequentemente utilizado em entradas sofisticadas e preparações de alta gastronomia.

FOLHA DE LOURO: Folha aromática do *Laurus nobilis*, pertencente à família Lauraceae, originária da região do Mediterrâneo. Rica em óleos essenciais como cineol e eugenol, confere aroma terroso e sabor levemente amargo. Na culinária é utilizada para temperar caldos, sopas, carnes e ensopados. Na gastronomia é essencial para enriquecer o perfil aromático de pratos tradicionais e bases de molho.

FOLHAR: (Cul.) Técnica culinária originária da tradição europeia que consiste em abrir a massa fina com rolo, aplicar manteiga ou banha, enrolar e estender repetidamente para formar camadas alternadas. Essa prática resulta em preparações com textura leve, crocante e sabor amanteigado. Na gastronomia, é essencial na confecção de massas folhadas e produtos similares.

FOND: Termo francês que significa "fundo" e se refere aos resíduos caramelizados formados no fundo da panela “caldo resultante” após dourar alimentos. Na culinária, designa bases de molhos feitas a partir de carne, aves, peixes ou legumes, utilizadas para intensificar o sabor de molhos, sopas, assados e cozidos.

FOND DE CUISINE: (FR) Base culinária líquida ou pastosa, geralmente preparada a partir da cocção prolongada de ossos, carnes, vegetais e aromáticos, servindo como fundamento para caldos, molhos e sopas. De origem francesa, essencial na cozinha clássica. Na culinária, confere profundidade e riqueza aos preparos. A técnica envolve extração lenta de sabores por fervura ou cocção branda. Apresenta sabor concentrado e textura líquida ou espessa. Na gastronomia, é fundamental para elaboração de pratos complexos e harmonização de sabores. Ler Fundos

FONDANT: (EU) Preparação doce e cremosa feita a partir da cristalização controlada de açúcar dissolvido em água, frequentemente aromatizada e utilizada como cobertura ou recheio. De origem europeia do século XIX, amplamente empregada na confeitaria clássica. Na culinária, é usado para decorar bolos, doces e bombons. A técnica envolve aquecimento preciso do açúcar e resfriamento gradual para obter textura lisa e macia. Apresenta sabor doce e textura suave e aveludada. Na gastronomia, valoriza a aparência e paladar de confeitos sofisticados, conferindo acabamento brilhante e uniforme.

FONDUE: (EU) Prato suíço tradicional que consiste em mergulhar pedaços de alimentos, como pão, carne ou frutas, em um recipiente aquecido contendo queijo derretido, óleo quente ou chocolate. Originário da Suíça, especialmente da região de Vaud. Na culinária, é consumido em refeições coletivas e conviviais. A técnica envolve aquecimento constante do líquido para manter a temperatura ideal. Apresenta sabor rico e textura cremosa ou crocante, conforme o tipo. Na gastronomia, simboliza socialização, conforto e variedade de preparações.

FONTAINE DE VIN: (FR) Fonte de vinho, em francês. Estrutura decorativa ou pública que dispensa vinho em lugar de água, representando tradição vitivinícola e generosidade. Presente em regiões vinícolas europeias, serve como atração turística e símbolo cultural. Funciona como manifestação da abundância, oferecendo vinho para degustação ou celebrações em eventos específicos. Na gastronomia, ressalta a importância cultural e econômica do vinho nas comunidades produtoras.

FONTAL CHEESE: (IT) Queijo semiduro italiano da região da Lombardia, produzido com leite de vaca pasteurizado e maturado por pelo menos 60 dias. De textura macia e elástica, apresenta sabor suave, levemente adocicado e aroma delicado. Na culinária, é utilizado em tábuas de queijos, sanduíches e pratos gratinados. A técnica de preparo envolve coagulação, prensagem e maturação controlada. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e equilíbrio entre sabor e textura.

FOOL: (UK) Sobremesa tradicional britânica feita pela mistura de purê de frutas, geralmente morango ou framboesa, com creme de leite batido ou iogurte. Originária da Inglaterra, popular desde o século XVII. Na culinária, é servida fria, simples e refrescante. A técnica envolve purificação da fruta e incorporação delicada do creme para textura leve. Apresenta sabor doce e frutado, com textura aerada e cremosa. Na gastronomia, é valorizada pela simplicidade e frescor em sobremesas caseiras.

FOOD AND BEVERAGE (F&B): É uma expressão em inglês que se refere à produção, serviço e comercialização de alimentos e bebidas, sendo um setor essencial na indústria da hospitalidade. Abrange restaurantes, bares, catering e serviços de alimentação em hotéis e eventos, desempenhando um papel estratégico na experiência do consumidor. Na gastronomia, esse conceito abrange desde restaurantes e bares até serviços de catering e hotelaria, envolvendo planejamento de cardápios, controle de qualidade e harmonização entre pratos e bebidas. Essencial para a experiência do cliente, o setor de F&B integra aspectos como tendências culinárias, sustentabilidade e inovação no serviço. Seu papel é fundamental na indústria gastronômica, influenciando a economia e o turismo global. Food and Beverage (F&B) e Alimentos e Bebidas (A&B) possuem o mesmo significado e referem-se ao setor responsável pela produção, gestão e comercialização de alimentos e bebidas. (F&B) é

o termo internacionalmente utilizado, especialmente na indústria da hospitalidade, hotelaria e turismo global. (A&B) é a tradução do conceito para o português, sendo amplamente usado no Brasil e em países de língua portuguesa.

FOOD TRUCK: (traduzido do inglês como "caminhão de comida") É um veículo adaptado para a preparação e venda de alimentos de forma itinerante. Esses veículos móveis permitem a comercialização de refeições em diversos locais ou múltiplos públicos ao longo da semana, oferecendo opções mais acessíveis do que restaurantes tradicionais. Frequentemente, apresentam lanches sofisticados ou diferenciados, e alguns operam como "restaurantes sobre rodas", enquanto outros, como caminhões de sorvete, comercializam produtos congelados ou pré-embalados. Além disso, há caminhões especializados em refeições específicas, como tacos, kebabs, hambúrgueres e pratos de comida chinesa.

FOOD TRUCK CARAVAN: Uma caravana de Food Trucks é um evento ou iniciativa que reúne vários food trucks em um único local ou área, permitindo que diferentes opções gastronômicas itinerantes sejam oferecidas aos consumidores em um só espaço. Essa prática visa criar uma experiência diversificada e dinâmica, onde os visitantes podem escolher entre uma variedade de alimentos de diferentes tipos e estilos, tudo em um ambiente descontraído e ao ar livre. Além disso, caravanas de food trucks costumam atrair grandes públicos, proporcionando uma experiência gastronômica única e vibrante.

FOOD SECURITY: (Segurança alimentar) É a condição em que todas as pessoas têm acesso físico, social e econômico a alimentos seguros, nutritivos e em quantidade suficiente para manter uma vida ativa e saudável. O conceito surgiu na década de 1970, com o objetivo de garantir o direito à alimentação adequada, respeitando preferências culturais e necessidades dietéticas. Ler Segurança alimentar.

FORCEMEAT: (FR) Mistura homogênea de carne magra e gordura, geralmente moída ou peneirada, utilizada como recheio em preparações como terrines, pâtés, ballotines e salsichas. De origem francesa, o termo deriva do verbo farcir (rechear) e designa diferentes estilos, incluindo straight, country style, gratin e mousseline. Na gastronomia, é fundamental para a textura e sabor de produtos finos e sofisticados.

FÔRMA: (Ute.) Utensílio culinário utilizado para moldar e assar preparações como bolos, pães, tortas e doces, disponível em diversos

materiais como metal, vidro ou silicone. De uso universal, fundamental em panificação e confeitaria. Na culinária, influencia a forma, textura e cozimento uniforme dos alimentos. A técnica envolve preparo adequado da forma, como untar e enfarinhar, e controle do forno. Não altera sabor, mas impacta na apresentação e textura final. Na gastronomia, é essencial para padronização e estética dos produtos.

FÔRMA ASSADEIRA: (Ute.) As fôrmas e assadeiras são recipientes metálicos ou refratários utilizados para assar bolos, pães, tortas e outros alimentos. Na gastronomia, são essenciais para garantir uma cocção uniforme e adequada às necessidades específicas de cada receita.

FÔRMA DE SILICONE: (Ute.) A forma de silicone é um utensílio flexível e resistente ao calor, utilizado para assar bolos, pães e outras preparações. Na gastronomia, sua antiaderência facilita o desenformar e a limpeza, sendo muito utilizada na confeitaria.

FÔRMA UNTADA: (Cul.) Técnica culinária que consiste em besuntar formas ou assadeiras com manteiga, óleo ou gordura, criando uma camada que impede a aderência dos alimentos. Na culinária garante o desmolde eficiente de bolos, pães e tortas. Na gastronomia é procedimento básico que preserva a integridade e a apresentação das preparações assadas.

FORMAÇÃO DE PREÇO: (Gest.) Processo gerencial que define o valor de venda de produtos ou serviços, considerando custos diretos e indiretos, despesas fixas e variáveis, margem de lucro desejada, bem como fatores externos como concorrência, percepção de valor e condições de mercado. Trata-se de uma ferramenta estratégica para garantir competitividade e sustentabilidade financeira. Conforme Kotler e Keller (2012), a formação de preço vai além da simples soma de custos e margem de lucro, pois envolve estratégias de posicionamento e percepção de valor pelo consumidor. Os autores ressaltam que o preço deve refletir não apenas o custo, mas também o valor percebido, o comportamento do cliente e os objetivos da empresa. Na Gastronomia: a formação de preço é essencial para restaurantes, bares e outros empreendimentos, devendo considerar o custo dos insumos, a mão de obra, as perdas no processo produtivo, além do valor agregado pela experiência gastronômica. Estratégias como precificação por margem, precificação psicológica e análise da concorrência são amplamente aplicadas no setor.

FORMAGGIO: (IT) Termo italiano que significa "queijo", referindo-se a produtos obtidos da coagulação do leite de vaca, ovelha, cabra ou búfala. Na gastronomia, o formaggio é elemento essencial da culinária italiana, presente em uma ampla variedade de tipos, texturas e sabores, usados em pratos quentes, frios, molhos e tábuas.

FORMATO: Refere-se à forma, dimensão e aparência física de um alimento. Elemento de design que influencia a apresentação visual do alimento. (Pani.) Refere-se à forma ou contorno dado à massa ou produto de panificação antes do cozimento, influenciando textura, volume, aparência e padrão de cocção. (Cul.) É a configuração visual de um alimento, podendo ser arredondado, retangular, alongado ou artístico, contribuindo para a estética e apresentação do prato. Na gastronomia, o formato é valorizado por seu impacto visual e pela experiência sensorial que proporciona ao consumidor.

FORMIGOS: (PT) Doce tradicional português feito com fios finos de ovos cozidos em calda de açúcar, similar aos fios de ovos, utilizado como guarnição em sobremesas conventuais. Originário da doçaria portuguesa, especialmente em regiões como o Norte e Centro. Na culinária, enriquece visualmente e acrescenta sabor doce e textura delicada às preparações. A técnica requer controle da temperatura da calda e fluxo constante dos ovos. Apresenta sabor açucarado e textura suave. Na gastronomia, valoriza a estética e tradição em doces clássicos.

FORNADA: (Cul.) É o conjunto de produtos ou quantidade de itens, como carnes, pães ou bolos, assados de uma só vez em um forno, representando um ciclo de produção e sendo um conceito central para a organização e eficiência. (Pani.) É a etapa do processo produtivo em padarias e confeitarias em que os produtos são assados simultaneamente. Na gastronomia, o termo se refere ao conjunto de preparações que compartilham o mesmo tempo e temperatura de cocção, garantindo consistência e qualidade ao produto final.

FORNEAMENTO: (Pani.) Etapa da panificação em que a massa é submetida ao calor do forno, promovendo a expansão final (*oven spring*), a gelatinização do amido, a coagulação das proteínas e a formação da crosta. Esse processo define volume, textura e cor do pão, além de intensificar aromas e sabores. A temperatura ideal para o forneamento varia conforme o tipo de alimento e sua composição. Geralmente, pães com casca crocante são assados em temperaturas elevadas, entre 200 °C e 230 °C, enquanto bolos e massas mais

delicadas requerem temperaturas moderadas, em torno de 160 °C a 180 °C, para uma cocção uniforme. Pães artesanais e rústicos (como *levain*, *sourdough* e *ciabatta*) costumam ser forneados entre 220 °C e 250 °C, iniciando com calor alto para favorecer o salto de forno "*oven spring*" e depois podendo ser reduzido. Na gastronomia, o forneamento é valorizado por consolidar as características sensoriais do produto e assegurar sua qualidade final.

FORNECEDOR: (Gest.) É uma empresa ou indivíduo que fornece bens ou serviços essenciais para a operação de outra organização, sendo parceiro crucial na cadeia de valor, cuja qualidade, preço e confiabilidade impactam diretamente a capacidade da empresa de produzir e entregar seus produtos ou serviços com sucesso. Segundo Drucker (2012), a gestão eficaz requer uma visão holística, considerando os fornecedores de forma estratégica para garantir a qualidade dos insumos, a eficiência da produção e a geração de valor para o cliente final. Na gastronomia, fornecedores de ingredientes, vinhos e outros insumos são determinantes para a qualidade e reputação do restaurante, influenciando custos, consistência e a excelência da experiência do cliente.

FORNECEDORES: (Gast./Gest.) pessoas físicas ou jurídicas que fornecem bens, insumos ou serviços a uma empresa, essenciais para a produção de produtos ou prestação de serviços. A relação com fornecedores envolve negociação, qualidade, prazo de entrega e condições comerciais, impactando diretamente a operação e os custos do negócio. De acordo com Porter (1986), os fornecedores representam uma das cinco forças competitivas de um setor. O poder de barganha dos fornecedores afeta a rentabilidade de uma empresa, podendo influenciar preços, qualidade dos produtos e serviços, impactando diretamente os custos e a capacidade de concorrência do comprador. Na Gastronomia: em restaurantes, cafés, bares e serviços de catering, os fornecedores são fundamentais para o funcionamento do negócio, fornecendo desde carnes, vegetais e bebidas até suprimentos de limpeza e utensílios. A escolha de fornecedores confiáveis, que ofereçam produtos de qualidade, preços justos e prazos adequados, é crucial para o controle de custos, manutenção da qualidade do cardápio e satisfação do cliente.

FORNO: (Equi.) Equipamento fechado utilizado para cozinhar alimentos por meio de calor seco, assando ou gratinando. Sua função principal é aplicar calor de maneira uniforme, permitindo o

cozimento completo e a criação de texturas e sabores específicos. Na culinária, é uma ferramenta essencial para o preparo de pães, bolos, assados e diversas outras receitas. O forno de barro pode atingir temperaturas elevadas, frequentemente ultrapassando os 400 °C. Já um forno residencial atinge tipicamente uma temperatura máxima de 290 °C. Por sua vez, um forno industrial é capaz de alcançar temperaturas bem superiores, podendo chegar a mais de 500 °C, dependendo de sua aplicação específica na produção. Na gastronomia, o forno é valorizado por sua capacidade de transformar os alimentos, desenvolvendo sabores profundos e complexos através de reações como a de Maillard.

FORNO ARTESANAL: (Equi.) Equipamento de cocção tradicional, geralmente construído em tijolos, pedras ou argila, sem automação, permitindo o controle manual de calor e fluxo de ar. Sua origem remonta a civilizações antigas, como a egípcia e a mesopotâmica. Pode atingir temperaturas entre 550°F e 900°F (cerca de 280°C a 480°C, dependendo do material de construção e do tipo de combustível, sendo a lenha a mais comum), ideais para assar pães, pizzas e outras preparações, conferindo crostas crocantes, miolos macios e sabores característicos valorizados na gastronomia artesanal

FORNO A LENHA: (Equi.) Equipamento de cocção tradicional aquecido pela queima de madeira, utilizado desde a Antiguidade. Gera calor intenso e uniforme, imprimindo sabor defumado e aroma característico a pães, pizzas, assados e preparos rústicos. Na gastronomia, é valorizado pela autenticidade, pela textura diferenciada dos alimentos e pelo vínculo cultural com a cozinha artesanal.

FORNO A VAPOR: (Pani.) É um equipamento de cocção que combina calor seco e vapor durante o forneamento, promovendo crescimento adequado da massa, formação de crosta crocante e miolo úmido. Esse método melhora a expansão, a textura e a conservação dos pães. Na gastronomia, o forno a vapor é valorizado por sua capacidade de realçar sabores, conservar suculência e oferecer acabamento visual atraente aos produtos assados.

FORNO COMBINADO: (Equi.) Equipamento profissional que permite assar, cozinhar a vapor e utilizar ar quente circulante, proporcionando controle preciso de umidade e temperatura. Na gastronomia, é utilizado para otimizar preparações, garantindo maior suculência, eficiência energética e padronização dos pratos.

FORNO DE CARVÃO JOSPER: (Equi.) O forno Josper é um equipamento híbrido que combina churrasqueira e forno a carvão, permitindo um controle preciso do calor e realce de sabores defumados. Na gastronomia, é utilizado em restaurantes especializados em carnes e vegetais grelhados gourmet.

FORNO DE LASTRO: (Equi.) Equipamento que utiliza placas de pedra ou aço para armazenar calor e distribuí-lo de maneira uniforme. Na gastronomia, é amplamente utilizado na panificação e na confeitaria, sendo ideal para assar pães artesanais, pizzas e bolos com crostas crocantes e cozimento uniforme.

FORNO DE PIZZA: (Equi.) O forno de pizza é um equipamento desenvolvido especificamente para o preparo de pizzas, podendo ser a lenha, gás ou elétrico, atingindo altas temperaturas para assar rapidamente a massa. Na gastronomia, é indispensável em pizzarias, garantindo textura crocante, bordas aeradas e cozimento ideal dos ingredientes.

FORNO ELÉTRICO: (Equi.) O forno elétrico é um equipamento de cocção que utiliza resistências para gerar calor, permitindo um controle preciso de temperatura e tempo de cozimento. Na gastronomia, é utilizado para assar bolos, pães, carnes e outros pratos, sendo uma alternativa eficiente aos fornos a gás.

FORNO SOLAR: (Equi.) Equipamento culinário que utiliza a energia solar para cozinhar, aquecer ou pasteurizar alimentos. Criado por Horace de Saussure em 1767 e descrito por Nicholas de Saussure por volta de 1770, é constituído por uma caixa com fundo preto e tampa de vidro, frequentemente equipada com abas refletoras. O fundo preto absorve a luz solar e a converte em radiação infravermelha, criando efeito estufa. Pode atingir temperaturas próximas a 150°C, dependendo do tipo de forno, do isolamento, do uso de refletores e das condições climáticas. Na gastronomia, é valorizado por permitir o preparo sustentável de pratos, assados, legumes e sobremesas, preservando nutrientes e realçando sabores.

FORRAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cobrir o fundo ou as laterais de recipientes com massa, papel manteiga ou ingredientes específicos para facilitar o preparo ou o desmolde. Na gastronomia assegura melhor acabamento, evita aderências e facilita a retirada e apresentação dos alimentos assados ou refrigerados.

FÓSFORO: É um macromineral essencial (P), componente estrutural dos ossos e dentes, além de participar de processos bioenergéticos como a formação de ATP e da membrana celular (fosfolipídios). É obtido pela alimentação e amplamente biodisponível em fontes animais e vegetais. Na gastronomia, está presente em carnes, laticínios e sementes, sendo relevante para a nutrição e estrutura funcional de pratos proteicos e integrais.

FOUET: (fuê) Palavra francesa que define o famigerado batedor de arame. Batedor manual em formato de pera, composto por fios de aço, também conhecido como batedor de claras ou chicote, utilizado para misturar ingredientes e incorporar ar em preparações culinárias.

FOUGASSE: (FR) Pão rústico francês, típico da Provença, conhecido como fouace, caracterizado por formato achatado e recortes que lembram folhas ou espigas. Preparado com farinha de trigo, água, fermento e azeite, podendo incluir ervas e azeitonas. Na culinária, é consumido como acompanhamento ou lanche. A técnica envolve fermentação, modelagem artística e assamento em forno quente. Possui sabor levemente salgado e aroma herbáceo, com textura crocante por fora e macia por dentro. Na gastronomia, representa a tradição artesanal e a valorização da estética no pão regional.

FOUGERU CHEESE: (FR) Queijo artesanal francês de pasta mole e casca lavada, caracterizado por textura cremosa, macia e levemente pegajosa, com aroma intenso e persistente. A casca, decorada com folha de samambaia, confere notas herbáceas e picantes que complementam o sabor de cogumelo. Na culinária, é apreciado como queijo de mesa, oferecendo sofisticação sensorial e visual. Na gastronomia, destaca-se pela harmonização entre textura delicada e aroma marcante.

FOURME D'AMBERT CHEESE: É um queijo azul francês, feito com leite cru de vaca, de formato cilíndrico e textura cremosa, originário da região de Auvergne. É um dos queijos mais antigos da França, com raízes que remontam aos tempos dos druidas gauleses. Produzido com adição de *Penicillium roqueforti*, é maturado por até 28 dias em cavernas naturais. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor suave, com nuances de nozes e cogumelos, notas terrosas e versatilidade em saladas, tábuas de queijos, sobremesas e harmonizações com vinhos.

FOWL: (EU) Termo em inglês que designa aves domésticas ou selvagens criadas para consumo alimentar, incluindo galinhas, patos,

perus e codornas. Na gastronomia, representam fonte importante de proteína animal e diversidade culinária.

FRAMBOESA: Fruto comestível do gênero *Rubus idaeus L*, família Rosaceae, originário da Europa e América do Norte. Rico em fibras, vitamina C e antioxidantes. Na culinária, é consumida fresca, em geleias, sobremesas e bebidas. A técnica de preparo inclui uso in natura, cozimento leve ou desidratação. Apresenta sabor doce e ácido, com textura delicada e suculenta. Na gastronomia, é valorizada pelo frescor, cor vibrante e propriedades funcionais.

FRAMBOISE: (FR) Aguardente ou licor de framboesa, tradicional da região da Alsácia, França, produzido pela destilação ou maceração das framboesas em álcool neutro. Na culinária, é utilizado em coquetéis, sobremesas e como digestivo. A técnica envolve fermentação das frutas seguida de destilação ou infusão. Possui sabor intenso, doce e frutado, com aroma marcante. Na gastronomia, destaca-se pelo perfil aromático vibrante e versatilidade em harmonizações.

FRANCISELLA TULARENSIS: Bactéria gram-negativa causadora da tularemia, transmitida pela ingestão de carne de animais infectados, especialmente roedores. A infecção pode causar febre, linfadenopatia e sintomas respiratórios. Na gastronomia, o manejo adequado de carnes e a cocção completa são práticas essenciais para prevenir a transmissão.

FRANGELICO: (IT) Licor italiano elaborado a partir de avelãs torradas, infusões de ervas, baunilha e cacau, com teor alcoólico aproximado de 20%. Originário do Piemonte, Itália, com tradição centenária. Na culinária, é consumido puro, em coquetéis ou como ingrediente em sobremesas. A técnica envolve maceração das avelãs e destilação controlada. Apresenta sabor doce, noz e notas herbáceas, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado por seu aroma marcante e versatilidade em preparos doces e bebidas.

FRANGIPANE: (FR) Creme doce à base de amêndoas, manteiga, açúcar e ovos, tradicional na confeitaria francesa, com origem ligada ao nobre italiano Marquis Muzio Frangipani. A técnica consiste na mistura homogênea dos ingredientes, que ao assar resulta em textura macia e sabor rico, adocicado e amendoado. Na culinária, é utilizado como recheio em tortas, galettes, croissants e galette des rois. Na gastronomia, é valorizado pela umidade, sabor marcante e textura luxuosa que confere às preparações assadas.

FRANGO CAPÃO: Galo castrado antes da maturidade sexual e abatido após 140 dias, técnica antiga com origens na Roma Antiga, que altera o metabolismo para aumentar gordura superficial e intramuscular. Na culinária e gastronomia, destaca-se pela carne branca, suculenta, macia e sabor delicado e adocicado. Ideal para assados lentos e recheados, valorizado em celebrações tradicionais como o Natal em Portugal, Espanha e Itália. A técnica envolve marinada prolongada e cocção lenta para potencializar suas qualidades sensoriais.

FRANGO-D'ÁGUA: Ave comestível da espécie *Gallinula chloropus*, gênero *Gallinula*, família Rallidae, conhecida como galinha-d'água, comum em áreas alagadas do Brasil. Possui carne saborosa, calórica e apreciada como iguaria. Na culinária, é utilizada em preparos regionais como ensopados e assados. A técnica de preparo inclui marinadas e cozimento prolongado para amaciar a carne firme. Apresenta sabor intenso e textura fibrosa. Na gastronomia, integra a tradição de caça e valorização de aves silvestres em pratos típicos.

FRANGO DE LEITE: Frango jovem, também chamado de galeto, abatido entre 28 e 45 dias, com peso de 500g a 1kg, caracterizado por carne extremamente tenra, suculenta e de sabor delicado. De origem na avicultura moderna, é apreciado na culinária por preparos assados ou grelhados inteiros, com tempero leve para realçar a maciez e a pele crocante. Na gastronomia, é considerado uma iguaria popular em churrascarias e restaurantes, servido como porção individual ou para duas pessoas.

FRANGO TETRAZZINI: (US) Prato clássico da culinária americana criado no início do século XX em homenagem à soprano italiana Luisa Tetrazzini. Consiste em frango desfiado combinado com espaguete ou outra massa, molho cremoso à base de creme de leite ou bechamel, cogumelos e queijo, gratinado ao forno. A técnica envolve preparo do molho, montagem em camadas e gratinação. Apresenta sabor rico, cremoso e levemente tostado, com textura macia e crocante na superfície. Na gastronomia, é apreciado como prato reconfortante e festivo.

FRANKFURTER WÜRSTCHEN: (DE) Salsicha tradicional alemã originária de Frankfurt, feita com carne suína finamente moída, condimentada e embutida em tripa natural, posteriormente escaldada. Proteica e rica em sódio. Na culinária, é servida aquecida, sem fritura, acompanhada de pão, mostarda ou chucrute. A técnica envolve escaldamento sem fervura para preservar suculência. Possui

sabor suave, levemente defumado, e textura firme. Na gastronomia, representa a tradição charcuteira alemã e integra pratos típicos e festividades locais.

FRAPPÉ: (FR) Bebida gelada batida ou agitada vigorosamente até formar espuma, preparada com café, sucos ou bebidas alcoólicas, servida com gelo triturado ou em cubos. De origem francesa e popular na Grécia com o café frappé. Na culinária, refresca e estimula, sendo consumido como sobremesa ou drinque. A técnica envolve agitação intensa para aerar e gelar a mistura. Possui sabor intenso e textura espumosa. Na gastronomia, é apreciado pela refrescância e apresentação cremosa em bebidas frias.

FREE-RUN: 1. Termo enológico que designa o mosto obtido do escorrimento natural das uvas esmagadas, sem aplicação de pressão, conhecido como "lágrima". De origem na viticultura tradicional, é crucial na produção de vinhos brancos e rosés finos. Na culinária, resulta em vinhos mais delicados, aromáticos e isentos de taninos excessivos. A técnica preserva pureza e frescor do suco. Na gastronomia, o free-run é valorizado por originar vinhos elegantes, com maior expressão aromática e equilíbrio gustativo. 2. Termo aplicado a aves, especialmente galinhas, criadas soltas em ambientes amplos e fechados, com liberdade de movimento, sem confinamento em gaiolas. De origem na produção avícola sustentável.

FREEZER: Equipamento de refrigeração utilizado para armazenar alimentos congelados, prolongando sua durabilidade e mantendo a segurança alimentar. Na gastronomia, é essencial para estocar ingredientes perecíveis, sobremesas congeladas e preparações pré-cozidas.

FRIANDISE: (FR) Termo francês que designa pequenas guloseimas ou doces refinados, servidos geralmente ao final das refeições como mimo ou complemento. Pode ser traduzido como doce, petisco ou iguaria, representando delicadezas saborosas e agradáveis. Na culinária, é associado a preparações delicadas que proporcionam prazer gustativo. Na gastronomia, simboliza sofisticação e atenção aos detalhes na experiência alimentar.

FRICADELLE: (EU) Preparação culinária tradicional da Bélgica e norte da França, consiste em uma espécie de almôndega ou salsicha feita com carne moída (geralmente bovina e suína), temperos e às vezes pão embebido em leite. Na culinária, é frita até dourar, servida como

petisco ou acompanhamento. A técnica envolve mistura homogênea dos ingredientes e fritura em óleo quente. Apresenta sabor condimentado e textura firme por fora, macia por dentro. Na gastronomia, é popular em lanches e festivais regionais.

FRICANDEAU: (FR) Peça de carne, tradicionalmente vitela, lardada com tiras de toucinho para agregar umidade e sabor, e assada ou estufada lentamente. De origem francesa, o termo deriva de "fricasser", que significa fritar e estufar. Na culinária, destaca-se pela suculência e maciez adquiridas no cozimento lento, sendo servida com molhos ricos como velouté ou de vinho. Na gastronomia, é reconhecido como prato clássico francês, apreciado pela textura delicada e sabor aprimorado pela gordura incorporada.

FRICASSÉ: (FR) Método culinário e prato que consiste em pedaços de carne, geralmente aves como frango, dourados e posteriormente cozidos lentamente em molho branco cremoso (podendo ser vitela ou coelho). Originário da França do século XVI, evoluiu de prato camponês para refinado clássico. O molho é feito com roux de farinha e manteiga, finalizado com creme ou gema, conferindo textura aveludada. Na culinária, destaca-se pela suculência, sabor delicado e cremosidade, sendo servido com arroz, batatas ou pão para acompanhar. Na gastronomia, é apreciado por sua elegância e conforto.

FRIGGITELLO: Variedade de pimenta doce italiana da espécie *Capsicum annuum*, também chamada de “pimenta grega dourada”, “pimenta italiana doce” ou “pimenta toscana”. Nos Estados Unidos, é frequentemente confundida com pepperoncini, embora estas sejam mais picantes. O friggitello possui sabor suave, leve picância e toque amargo, sendo consumido fresco ou conservado em conserva.

FRIGIDEIRA: Utensílio de cocção composto por um corpo de fundo achatado, bordas baixas e cabo longo, geralmente fabricado em metal, disponível em variados tamanhos. Seu conceito envolve a transmissão rápida e uniforme de calor, favorecendo técnicas como fritura, salteamento e selagem.

FRIGIDEIRA ANTIADERENTE: Utensílio de cocção com revestimento especial que impede a aderência dos alimentos, permitindo o preparo com menor quantidade de gordura.

FRIGIR: (Cul.) Método de cocção que consiste em cozinhar alimentos em gordura quente, como manteiga, azeite ou óleo, utilizando

quantidade moderada de gordura. Originário das técnicas clássicas de preparo, diferencia-se da fritura profunda pela menor quantidade de óleo. Na gastronomia é aplicado para dourar, realçar sabores e conferir textura crocante a carnes, vegetais e massas.

FRISAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em dourar ou cozinhar rapidamente alimentos em alta temperatura para criar cor, textura e sabor superficial. Aplicada principalmente em carnes e vegetais, proporciona reação de Maillard. Na gastronomia valoriza a apresentação e intensifica o sabor por meio da crosta formada no processo.

FRITADA: (EU) Preparação culinária à base de ovos batidos, frequentemente combinados com legumes, carnes, queijos ou ervas, que é cozida em frigideira com gordura até firmar. De origem mediterrânea, similar à omelete, porém geralmente mais espessa e sem dobra. Rica em proteínas, vitaminas e minerais. Na culinária, consumida como prato principal ou lanche. Técnica consiste em cozinhar em fogo baixo até firmar, garantindo textura cremosa. Sabor intenso e variado conforme ingredientes, com textura firme e macia. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e praticidade em refeições informais ou gourmetizadas, consumido em diversas culturas.

FRITADEIRA DE IMERSÃO DUPLA: Equipamento industrial que permite fritar grandes quantidades de alimentos de forma simultânea, garantindo eficiência e temperatura estável do óleo. Na gastronomia, é utilizada para frituras crocantes e padronizadas, como batatas fritas e tempurás.

FRITAR: (Cul.) Processo de cocção em que o alimento é totalmente submerso em gordura aquecida entre 160°C e 180°C, promovendo cozimento rápido e formação de crosta dourada. Pode envolver o uso prévio de farinha, ovos, pão ralado ou polme para proteção e textura. Na gastronomia é técnica essencial para criar alimentos crocantes por fora e macios por dentro, amplamente aplicada em diversas cozinhas do mundo.

FRITAR SUPERFICIAL: Pan-frying. Técnica de cocção por calor seco em que o alimento é cozido em pouca gordura, apenas de um lado por vez, utilizando calor médio a médio-alto. De origem americana, muito usada na cozinha doméstica. O preparo exige controle de temperatura e virada cuidadosa. Na gastronomia, aplica-se a bifes, panquecas e filés.

FRITO DO VAQUEIRO: Prato típico da culinária marajoara, elaborado com carne de gado, geralmente búfalo, cortada em cubos e cozida na própria gordura, temperada apenas com sal. Destaca-se pela conservação prolongada proporcionada pela gordura, sendo tradicionalmente servido com farinha de mandioca e, por vezes, acompanhado de arroz ou café. Na gastronomia, é valorizado por sua praticidade, sabor intenso e vínculo cultural com os vaqueiros da região.

FRITTATA: (IT) Termo italiano que significa fritada, prato à base de ovos batidos, incorporando legumes, carnes ou queijos, cozida lentamente em frigideira e finalizada no forno. Na culinária e gastronomia, a fritata é apreciada pela versatilidade, praticidade e valor nutricional, presente em diversas tradições culinárias italianas e internacionais.

FRITTO MISTO: (IT) Prato italiano que consiste em uma seleção variada de pedaços de carne, frutos do mar e vegetais, empanados e fritos em azeite ou óleo até ficarem dourados e crocantes. De origem tradicional, é popular em várias regiões da Itália. Na culinária, destaca-se pela combinação de texturas e sabores contrastantes, com preparo rápido que preserva a suculência dos ingredientes. Na gastronomia, é apreciado como aperitivo, entrada ou prato principal, simbolizando a diversidade e riqueza da fritura italiana.

FRITURA POR IMERSÃO: Cocção em grande volume de gordura. Método de cocção por calor seco que consiste em submergir totalmente o alimento em gordura quente, geralmente óleo a temperaturas entre 160 °C e 190 °C, promovendo cocção rápida e formação de crosta dourada. Frequentemente aplicada a alimentos empanados, resulta na formação de superfície crocante e interior macio. Na gastronomia, é ideal para batatas, empanados e frituras diversas.

FRITURA RASA: Cocção em pouca gordura. Método de cocção por calor seco que consiste em cozinhar alimentos em pequena quantidade de gordura quente, geralmente entre 150 °C e 180 °C, sem submersão total, exigindo que sejam virados para cocção uniforme em ambos os lados. Seu conceito reside na formação de crosta externa crocante e caramelizada pela reação de Maillard. Na gastronomia, é indicada para cortes finos, empanados e preparações que exigem superfície crocante e interior macio.

FRITURIER: Chef de Fritura. Profissional responsável pela preparação de todos os alimentos fritos, garantindo a qualidade, a textura e o ponto ideal das frituras. Suas atribuições incluem o controle da temperatura do óleo, a manutenção adequada da fritadeira e a escolha das melhores técnicas de fritura. Em algumas cozinhas, essa função pode ser combinada com a do rôtissieur, que cuida dos assados e grelhados.

FROMAGE FRAIS: (FR) Queijo fresco francês, macio e cremoso, com baixo teor de gordura, elaborado a partir de leite integral ou desnatado e creme. Na culinária, é consumido puro, acompanhado de frutas ou mel, e utilizado em preparações doces e salgadas. Apresenta sabor suave e textura delicada. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e leveza em diversas receitas.

FLORES DO IPÊ: PANCS comestíveis utilizadas em diversas preparações culinárias. Podem ser consumidas cruas em saladas, refogadas, empanadas ou recheadas, apresentando sabor que varia do levemente amargo ao adocicado, com notas que remetem à rúcula ou à alface, segundo gastrônomos. Além do valor gastronômico, as flores do ipê possuem propriedades anti-inflamatórias e cicatrizantes, conferindo benefícios funcionais aos pratos.

FRUITÉ: (FR) Termo enológico que descreve vinhos com aromas e sabores marcadamente frutados, evidenciando características de frutas frescas no perfil sensorial. Originário da terminologia francesa, é utilizado para qualificar vinhos jovens e vibrantes. Ler frutado

FRUMENTY: (EU) Prato tradicional da culinária medieval europeia, consistia em mingau espesso feito com grãos, especialmente trigo (frumentum em latim), cozidos em leite ou caldo. Era alimento básico dos camponeses, nutritivo e de preparo simples. Na culinária, servia como prato principal ou acompanhamento. Apresentava textura cremosa e sabor suave. Na gastronomia histórica, representa a alimentação cotidiana das classes populares na Idade Média.

FRUTADO: Refere-se a algo que possui as características, aromas e sabores típicos das frutas, como frescor, doçura ou acidez. Na gastronomia, o termo "frutado" descreve alimentos ou bebidas que evocam o sabor ou aroma das frutas, seja por seu uso direto ou pelas características sensoriais que remetem às frutas. Isso pode incluir pratos, molhos, sucos ou até vinhos, que possuem notas que lembram frutas frescas ou maduras. (Enologia) Em vinhos, o

"frutado" indica a presença de sabores de frutas, como maçã, pêssego ou frutas vermelhas, com diferentes intensidades dependendo do tipo de vinho, onde os sabores de frutas estão mais pronunciados. O conceito também é aplicado no universo cervejeiro, para descrever cervejas que têm aromas e sabores de frutas, originados dos ingredientes ou do processo de fermentação.

FRUTA-DO-CONDE: Também conhecida como pinha ou ata, é fruto da espécie *Annona squamosa*, família Annonaceae, originária das regiões tropicais das Américas. No Norte e Nordeste do Brasil, é popularmente chamada de ata. O nome “fruta-do-conde” advém do Conde de Miranda, que trouxe uma das primeiras mudas da planta ao Brasil, advindas do Caribe, especificamente da região da Ilha de Trindade e das Antilhas. Na culinária, é consumida fresca, apreciada pelo sabor doce e textura cremosa. Na gastronomia, valoriza preparações doces e sobremesas regionais pela sua doçura e aroma característicos.

FRUTA-PÃO: Fruto da árvore *Artocarpus altilis*, família Moraceae, originária do Sudeste Asiático e Pacífico Sul. Caracteriza-se por seus frutos grandes, redondos, com textura e sabor que lembram pão quando cozidos ou assados. Na culinária, é utilizado como substituto de carboidratos em preparações assadas, cozidas ou fritas. Apresenta sabor suave e textura densa e amilácea. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade e importância alimentar em diversas culturas tropicais.

FRUTA-PINHA: Fruto comestível da *Annona squamosa*, pertencente ao gênero *Annona* e à família *Annonaceae*, originária das regiões tropicais das Américas. Rica em vitaminas C e do complexo B, além de fibras, apresenta polpa doce, cremosa e aroma característico. Na culinária é consumida in natura, em sucos, sorvetes e sobremesas, valorizada pelo sabor suave e textura macia.

FRUTOSE: Monossacarídeo encontrado em frutas, mel e alguns vegetais, a frutose é um açúcar simples com fórmula molecular $C_6H_{12}O_6$. É rapidamente absorvida pelo corpo, servindo como fonte de energia. Também é conhecida como "açúcar da fruta". Nomeada em 1857 pelo químico William Miller, a frutose pura é cristalina, incolor, inodora e altamente solúvel em água, apresentando sabor doce intenso, superior ao da glicose. É componente da sacarose e de polímeros como inulina. No organismo, é metabolizada principalmente no fígado, onde sua entrada na via glicolítica ocorre

após o ponto principal de regulação, podendo o consumo excessivo levar à síntese de ácidos graxos e acúmulo de gordura. Na culinária, atua como adoçante natural em doces e bebidas, contribuindo para sabor, textura e conservação.

FUBÁ: Farinha fina obtida da moagem do milho ou arroz, originária do termo quimbundo fuba, que significa farinha. Na culinária brasileira, especialmente na versão de milho, é utilizado em bolos, como o tradicional bolo de fubá das festas juninas, e no preparo de angu. Possui sabor suave e textura granulada. Na gastronomia, é apreciado por sua versatilidade em receitas doces e salgadas, conferindo estrutura e leveza às preparações.

FUDGE: Doce de origem inglesa e americana, feito a partir da mistura de açúcar, manteiga e leite, cozidos até atingir ponto de bala mole e batidos até formar uma massa densa e cremosa. Na culinária, pode incluir chocolate, nozes ou frutas secas. Apresenta sabor doce intenso e textura macia e levemente granulada. Na gastronomia, é apreciado como sobremesa ou confeitaria artesanal, valorizado pela riqueza de sabor e consistência aveludada.

FULL BREAKFAST: (UK) Café da manhã completo tradicional do Reino Unido e da Irlanda, caracterizado por uma refeição farta composta geralmente por ovos, bacon, salsichas, tomates grelhados, cogumelos, feijão cozido, pão frito ou torrado e, ocasionalmente, morcela ou batatas. Também chamado de "*fry-up*", "English breakfast" ou "full Monty", é servido quente e tem forte apelo cultural como refeição substancial para começar o dia. Na gastronomia, destaca-se como um ícone da culinária britânica clássica.

FUMAR: (Cul.) Método tradicional de cocção e conservação em que o alimento é exposto ao fumo “fumeiro” proveniente da queima controlada de madeiras específicas, geralmente após marinada. Originário de práticas ancestrais de preservação, confere aroma característico e prolonga a durabilidade dos alimentos. Na gastronomia é aplicado em carnes, peixes e queijos, agregando sabor defumado e profundidade gustativa.

FUMET: (FR) Fundo concentrado e aromático, geralmente à base de espinhas e aparas de peixe, vegetais e vinho branco, cozidos rapidamente para extrair sabor. De origem francesa, é utilizado na culinária para realçar preparações de peixes, frutos do mar e molhos. Apresenta sabor delicado e perfumado, com textura líquida e

límpida. Na gastronomia, o fumet é valorizado por intensificar o perfil gustativo de pratos sofisticados e clássicos.

FUNCHO: Planta aromática da espécie *Foeniculum vulgare*, da família Apiaceae, originária da região do Mediterrâneo. Possui bulbo, folhas e sementes com sabor adocicado e notas de anis. Na culinária, o bulbo é consumido cru ou cozido, e as sementes como especiaria. Apresenta textura crocante no bulbo e sementes aromáticas. Na gastronomia, é valorizado por seu frescor e capacidade de aromatizar pratos doces, salgados e infusões.

FUNCIONÁRIO: (Gest.) É um indivíduo que presta serviços a uma organização em troca de remuneração e sob vínculo empregatício formal, sendo um dos principais recursos cujo desempenho é crucial para o sucesso do negócio. Segundo Drucker (2012), o funcionário é o principal agente de produtividade, e o gestor deve focar em suas contribuições e resultados, gerenciando-o como recurso estratégico para gerar valor. Na gastronomia, colaboradores como chefs, garçons e auxiliares são fundamentais para o funcionamento do restaurante, sendo essencial o treinamento, a motivação e a gestão eficaz para manter a qualidade do serviço, a eficiência operacional e um ambiente de trabalho harmonioso. Ler Colaborador

FUNÇÕES DO AMIDO NO PÃO: (Pani.) O amido exerce papel essencial na panificação ao contribuir para a estrutura e maciez do pão por meio da gelatinização, além de atuar como fonte de açúcares para a fermentação através da ação enzimática da amilase. Sua capacidade de absorver água favorece a formação da massa e influencia a textura, enquanto interage com o glúten no desenvolvimento da rede proteica. Após o resfriamento, a retrogradação promove o endurecimento do miolo, fenômeno afetado também pelo congelamento, que pode ser controlado por técnicas específicas para manter a qualidade do pão.

FUNDAMENTOS DA CULINÁRIA: Referem-se aos conhecimentos e técnicas essenciais para a preparação e manipulação de alimentos, constituindo a base da prática gastronômica. Esses fundamentos envolvem desde o domínio das habilidades de corte, cocção e tempero até a compreensão dos processos químicos e físicos aplicados aos alimentos. Sua aplicação permite a criação de pratos com qualidade, sabor e apresentação adequados, sendo imprescindível para a formação de profissionais capacitados e criativos na gastronomia.

FUNDAMENTOS DO GARDE MANGER: Referem-se aos princípios e técnicas essenciais para a preparação e conservação de alimentos frios na gastronomia. Esta área abrange o conhecimento sobre conservação de alimentos por métodos como defumação, salgação e marinados, além da elaboração de pratos como saladas, charcutarias e terrinas. O profissional de garde manger deve dominar o manejo adequado de ingredientes, a estética no emplatamento e a segurança alimentar, assegurando a qualidade e a apresentação dos produtos. Esse conhecimento é fundamental para criar pratos que complementem as refeições e atendam às exigências de conservação e sabor.

FUNDAMENTOS DA GESTÃO CONTÁBIL E FINANCEIRA: No campo da gastronomia referem-se aos princípios e práticas necessárias para administrar as finanças e os recursos contábeis de empreendimentos gastronômicos. Esse conhecimento envolve o planejamento, controle de custos, análise de fluxo de caixa, orçamento e a gestão de lucros, fundamentais para a sustentabilidade e o sucesso de um negócio. A aplicação desses fundamentos permite aos gestores tomar decisões informadas, garantindo a viabilidade financeira e o crescimento das operações gastronômicas.

FUNDAMENTOS DO MARKETING E SERVIÇOS: Aborda os conceitos de marketing de serviços e as diferenças entre o comércio de bens e serviços. Estuda e analisa as estratégias de comunicação que visam criar experiências positivas. Dentro do campo da gastronomia referem-se aos conceitos e práticas essenciais para promover e gerenciar serviços de alimentação e bebidas. Este conhecimento abrange a identificação de necessidades e desejos dos consumidores, o desenvolvimento de estratégias de marketing eficazes, e a criação de uma experiência de serviço que agregue valor ao cliente. A aplicação desses fundamentos visa aumentar a satisfação do cliente, fidelizar o público e, consequentemente, garantir a competitividade e o sucesso no mercado gastronômico.

FUNDOS: (Cul.) Líquidos aromatizados obtidos pelo cozimento prolongado de ingredientes-base (ossos, carnes, legumes) com aromáticos em água. São utilizados como base para molhos, sopas, risotos e outras preparações. Classificam-se em claros (vitela, aves, peixes, legumes) ou escuros (carne bovina, ovina, suína e vitela caramelizada). São também conhecidos como caldos ou fonds. O preparo de fundos exige técnica cuidadosa para garantir limpidez,

sabor e aroma equilibrados. Deve-se iniciar sempre com líquido frio, permitindo a extração gradual de sabores. O cozimento deve ocorrer em fogo brando, sem tampar a panela, respeitando o tempo ideal de cocção para cada tipo de ingrediente. É essencial escumar regularmente para remover impurezas, não adicionar sal e, ao final, coar e resfriar adequadamente. O tempo de cocção varia conforme os ingredientes: ossos bovinos devem cozinhar de 6 a 8 horas; ossos de vitelo, 6 horas; ossos de frango e suínos, 5 horas; legumes, 1 hora; e carcaças de peixe ou crustáceos, de 45 minutos a 1 hora. A avaliação de um fundo considera critérios como condimentos balanceados, aroma agradável, sabor definido e equilibrado, limpidez e cor apropriada à aplicação desejada.

FUNDOS CLAROS: (Cul.) São líquidos aromáticos preparados com carcaças ou aparas, vegetais, ingredientes aromáticos e água, sem prévia cocção ou tostadura. Na gastronomia, servem como base leve e neutra para sopas, risotos, molhos e ensopados.

FUNDOS ESCUROS: (Cul.) Elaborados com ossos previamente tostados ou assados, mirepoix escuro, pincé com extrato de tomate, ingredientes aromáticos e água. São utilizados como base rica e encorpada para molhos escuros, guisados e preparações que exigem sabor profundo e coloração intensa.

FUNIL DE TRÊS BICOS: Utensílio usado no preparo de fios de ovos. Refere-se a um equipamento utilizado para dosar e transferir líquidos de forma precisa. Geralmente, é feito de aço inoxidável e possui três saídas (bicos) com tamanhos ou formatos diferentes, o que permite adaptar a dosagem a diferentes tipos de preparações.

FURANOS: Compostos orgânicos voláteis formados termicamente durante o cozimento de alimentos, especialmente em processos como torrefação, fritura e enlatamento. Possuem estrutura cíclica e podem contribuir com aroma e sabor, embora alguns tipos apresentem potencial toxicidade em altas concentrações. Na gastronomia, estão presentes em alimentos como café torrado, pão assado e alimentos enlatados, compondo o perfil sensorial, mas exigem controle quanto à exposição excessiva.

FURRUNDU: Doce tradicional brasileiro, também conhecido como furrudum, é um doce tradicional da culinária cuiabana e do Pantanal mato-grossense, com raízes históricas na época da Guerra do Paraguai. É preparado com mamão verde ralado, rapadura e especiarias como gengibre e cravo, cozidos até formar uma massa

densa. Na culinária, apresenta textura firme e sabor doce com notas picantes. Na gastronomia, é valorizado como patrimônio cultural e expressão da doçaria regional brasileira.

FUSILLI: (IT) Pasta seca italiana originária do sul da Itália, caracterizada pelo formato helicoidal ou em espiral, que retém bem molhos. Na culinária, é utilizada em pratos com molhos encorpados, saladas ou assados. Apresenta textura firme após o cozimento e sabor neutro que destaca os acompanhamentos. Na gastronomia, o fusilli é apreciado pela versatilidade e pela capacidade de absorver molhos de maneira eficiente.

FUTOMAKI: (AS) Considerado um dos clássicos sushis japonês, caracterizado por rolos grandes e espessos feitos com alga nori, arroz temperado e diversos recheios como legumes, omelete, peixe ou frutos do mar. Considerado um dos clássicos do Japão, é preparado enrolando todos os ingredientes de forma compacta. Na culinária, destaca-se pelo equilíbrio de sabores e cores. Apresenta textura macia e crocante conforme o recheio. Na gastronomia, é apreciado por sua apresentação vistosa e diversidade de ingredientes.

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEF **G** HIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

GALACTOSE: Monossacarídeo do tipo aldose, a galactose é um açúcar simples presente principalmente na lactose do leite e derivados, com sua fórmula molecular $C_6H_{12}O_6$. Obtida pela hidrólise da lactose, possui função energética e estrutural em organismos vivos. Na gastronomia, integra a composição de produtos lácteos e influencia reações de escurecimento, como a reação de Maillard. Exemplos incluem a formação de crosta dourada em queijos assados, caramelização em doces de leite e uso em bebidas fermentadas à base de iogurte.

GALANGAL: Rizoma aromático de nome científico *Alpinia galanga*, pertencente ao gênero *Alpinia* e família *Zingiberaceae*, originário do sudeste asiático. Rico em óleos essenciais, antioxidantes e compostos fenólicos. Na culinária, é utilizado como condimento em caldos, curries e marinadas, preparado fresco ou seco em infusões. Possui sabor picante, cítrico e levemente terroso, com textura fibrosa. Na gastronomia, é essencial na cozinha tailandesa, indonésia e malaia para conferir aroma e pungência.

GALANTINA: (FR) Preparação clássica francesa e portuguesa feita com carnes desossadas como frango, porco ou faisão, temperadas, moldadas e envoltas em gelatina ou aspic. Originária da tradição europeia, é rica em proteínas e minerais provenientes das carnes utilizadas. Na culinária é servida fria em buffets e banquetes, com textura firme e sabor delicado. Na gastronomia representa sofisticação e técnica na charcutaria e cozinha festiva.

GALETTES FRANCESAS: (FR) Preparação tradicional francesa de crêpes salgadas elaboradas com farinha de trigo sarraceno, naturalmente isentas ou com baixo teor de glúten, resultando em massa mais densa e textura rústica. Originárias da região da Bretanha, são geralmente recheadas com ingredientes como queijo, presunto, ovos e vegetais. Na gastronomia, constituem prato típico salgado, valorizado pela combinação equilibrada de sabores e pela versatilidade na composição dos recheios.

GALHETEIRO: Utensílio de mesa composto por recipientes para armazenar e servir líquidos condimentares como azeite, vinagre, óleo e molhos. Sua utilização remonta a séculos, com variações em

diferentes culturas, sendo símbolo de hospitalidade e funcionalidade. Facilita o serviço e a dosagem de temperos diretamente à mesa ou no preparo. Na gastronomia, é um acessório funcional presente em restaurantes, cozinhas profissionais e ambientes domésticos.

GALIMAFRÉE: (FR) Preparação culinária de origem francesa que consiste em um refogado misto de carnes, legumes e temperos, geralmente cozidos lentamente para desenvolver sabor e textura. O termo, embora pouco comum atualmente, refere-se a um ensopado rústico e aromático. Na gastronomia, é utilizado como base para pratos robustos e reconfortantes, valorizando técnicas de cocção lenta e combinação de ingredientes.

GALINHA DOMÉSTICA: Ave *Gallus gallus domesticus* da família *Phasianidae*, descendente do galo-banquiva (*Gallus gallus*), domesticada para produção de carne e ovos. Apresenta carne macia e sabor delicado, sendo fundamental na gastronomia mundial, utilizada em uma ampla variedade de preparações culinárias.

GALLEY: É a seção de uma aeronave, trem ou barco destinada à preparação e armazenamento de refeições para os passageiros. Nos aviões, trata-se de uma versão compacta de cozinha, equipada com fornos elétricos especiais para aquecer ou regenerar refeições pré-preparadas. Projetadas para maximizar a funcionalidade em espaços reduzidos, as galleys seguem padrões rigorosos de eficiência e segurança, garantindo a qualidade do serviço de bordo.

GALLEY UTILITY: Cargo que se destina a quem trabalha na limpeza e manutenção da cozinha de navios de cruzeiro.

GALLIANO: (IT) Licor italiano de coloração amarelo-dourada, saborizado com anis e caracterizado por notas doces de baunilha, cítricos e ervas amadeiradas. Sua nota de topo de baunilha o diferencia de outros licores anizados, conferindo aroma complexo e sabor suave. Na gastronomia, é utilizado em coquetelaria e na preparação de sobremesas e flambados.

GALOPADA: Prato tradicional da culinária gaúcha, consiste em um guisado de carne acompanhado por pirão de mandioca feito no próprio caldo. O preparo envolve a fritura de frango com salame, mandioca, cebola e alho, seguido de cozimento com água, sal e extrato de tomate até formar um caldo espesso. Na gastronomia

regional, é servido com pão e opcionalmente queijo ralado, refletindo a simplicidade e sabor típico do sul do Brasil.

GALOPÉ: Prato típico brasileiro que combina feijão-fradinho ou feijão de corda com pedaços de carne suína, como pé e orelha, ou carne-seca, formando um guisado caldoso e substancioso. Originário da culinária nordestina, com influências mineiras, é rico em proteínas, fibras e minerais. Na culinária, representa a tradição regional de pratos de conforto, preparado por cozimento lento que gera caldo espesso e sabor umami, com textura macia e cremosa. Na gastronomia, evidencia o uso de ingredientes simples e técnicas que valorizam o sabor e a nutrição cotidiana.

GALUSKA: (EU) Massa fresca tradicional da culinária húngara, feita basicamente de farinha de trigo, ovos e água, cortada em pequenos pedaços ou bolinhos. Utilizada como acompanhamento em sopas, guisados e ensopados, é cozida rapidamente em água fervente. Na gastronomia, destaca-se pela textura macia e capacidade de absorver sabores, conferindo leveza e consistência aos pratos.

GAMELA: Recipiente rústico, geralmente feito de madeira escavada, utilizado tradicionalmente para preparar, servir ou armazenar alimentos e líquidos. De origem indígena e amplamente presente na cultura gastronômica regional brasileira, especialmente no Nordeste e Amazônia. Na gastronomia, a gamela representa o vínculo entre técnicas artesanais e a valorização dos utensílios típicos para preparo e apresentação de pratos.

GANACHE: (FR) Preparação clássica da confeitaria francesa feita pela emulsão de chocolate com creme de leite aquecido, podendo incluir manteiga ou licor. Originária da França, é rica em lipídios e antioxidantes do chocolate. Na culinária é utilizada como recheio, cobertura ou base para trufas, com textura cremosa e sabor intenso de chocolate. Uma variação, o ganache soufflé, inclui rum ou conhaque, sendo batido até dobrar de volume. Na gastronomia representa técnica essencial na pâtisserie, conferindo sofisticação e versatilidade às sobremesas.

GARAM MASALA: (AS) Mistura aromática de especiarias típica da culinária indiana, composta por ingredientes como cominho, coentro, cardamomo, cravo, canela e pimenta-do-reino, pertencente a diferentes gêneros e famílias botânicas. Sua origem remonta à tradição culinária do sul da Ásia, onde é usada para realçar sabor e aroma em pratos variados. Na gastronomia, é adicionada geralmente

no final do cozimento para conferir complexidade, calor e fragrância às preparações.

GARAPA: Líquido doce extraído da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*), planta do gênero *Saccharum* e família Poaceae, originária da Ásia tropical. O termo deriva do italiano grappa e no Brasil colonial designou o caldo fresco da cana, rico em sacarose, minerais e vitaminas do complexo B. Na culinária é consumida fresca ou utilizada na produção de rapadura, melado e cachaça. Na gastronomia representa a rusticidade e o valor cultural dos derivados da cana na tradição brasileira.

GARBURE: (FR) Sopa rústica tradicional da culinária do sudoeste da França, especialmente dos Pirineus, preparada com feijão branco, legumes variados e carnes defumadas ou salgadas. Originária da região occitana, representa um prato de resistência e conforto, rico em fibras, proteínas e minerais. Na gastronomia, é valorizada por seu sabor robusto, textura encorpada e capacidade nutritiva em climas frios.

GARÇOM: Profissional responsável pelo atendimento aos clientes em estabelecimentos gastronômicos, como restaurantes, cafés e bares. Sua função abrange o acolhimento dos clientes, organização das mesas e cadeiras, a anotação e transmissão dos pedidos à cozinha, bem como o serviço de alimentos e bebidas. O garçom assegura que o local do cliente esteja sempre arrumado, substituindo prontamente pratos usados por limpos e utilizando o sous-plat para manter a mesa impecável. Além disso, é encarregado de esclarecer dúvidas sobre o menu, garantindo que o cliente se sinta à vontade para pedir informações sobre os pratos. Ao final da refeição, o garçom apresenta a conta ao cliente, conforme solicitado.

GARDE MANGER: Profissional responsável pela cozinha fria, incluindo a preparação de frios (presuntos, salames, queijos), patês, sanduíches, saladas variadas, molhos para saladas, canapés e a decoração de bandejas. Na cozinha, o garde manger é o profissional encarregado da preparação dos pratos servidos frios ou em temperatura ambiente (saladas, molhos, antepastos e conservas), da charcutaria (linguiças, terrines, galantines e patês) e pelo serviço de quarto em hotéis. O termo *Garde Manger* vem do francês e significa "guarda-comida". A origem do termo remonta à Antiguidade, quando era utilizado para designar áreas de armazenamento de alimentos.

GARDE MANGER, HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO: (**Estudo Acadêmico**) Disciplina da gastronomia que abrange a área responsável pela preparação, organização e apresentação de pratos frios, incluindo saladas clássicas e contemporâneas, conservas, charcutaria, pães, queijos e canapés. Abrange o domínio de técnicas de emulsões e molhos clássicos — temporários, semi-permanentes e permanentes, como vinagretes variadas, maionese, chutney e mostarda. Envolve procedimentos de higienização, conservação, cortes, temperos e montagem de preparações servidas frias ou que não requerem cocção. Também enfatiza os princípios de segurança alimentar, visando assegurar a qualidade estética, sensorial e sanitária dos pratos. Fundamental para a diversificação e sofisticação dos cardápios, contribui para a apresentação visual e o equilíbrio de sabores em refeições completas. O domínio das técnicas básicas de cozinha é essencial para a execução de preparações com qualidade, eficiência e padronização, contribuindo para a formação de profissionais capacitados no setor gastronômico.

GARFO: Utensílio de mesa composto por hastes metálicas ou de outros materiais, utilizado para espetar e conduzir alimentos à boca. Utensílio de mesa essencial, possui uma história rica e complexa. Suas origens remontam à China Antiga, com os primeiros exemplares feitos de ossos encontrados em sítios arqueológicos na província de Gansu, datados da Idade do Bronze (entre 2400 e 1900 a.C.). Mais tarde, o garfo surgiu no Império Bizantino por volta do ano 300. No entanto, o uso do garfo para comer nas refeições, como o conhecemos hoje, só se popularizou na Europa séculos depois. Essa popularização enfrentou considerável resistência e, em certos períodos, chegou a ser visto como um objeto herético pela Igreja Católica. Considerado hoje um símbolo de etiqueta e civilidade à mesa no Ocidente, o garfo é ferramenta essencial no consumo da maior parte dos alimentos. Na gastronomia, tornou-se um elemento fundamental que moldou hábitos alimentares e regras de etiqueta social, permitindo um consumo mais refinado de diversos pratos. Sua difusão em larga escala na Europa ocorreu a partir do século XVI, impulsionada significativamente pela influência de Catarina de Médici na corte francesa, momento em que o garfo se estabeleceu como um item de requinte.

GARFO TRINCHANTE: Utensílio de dois dentes longos utilizado para segurar carnes enquanto são fatiadas. Na gastronomia, é essencial

para garantir cortes precisos e evitar que os alimentos se desloquem durante o processo.

GARGANEGA: (IT) Variedade de uva branca pertencente à espécie *Vitis vinifera*, do gênero *Vitis* e família *Vitaceae*, originária da região do Vêneto, na Itália. Rica em açúcares e compostos fenólicos, é amplamente utilizada na produção de vinhos brancos secos e espumantes. Na gastronomia, destaca-se por sua acidez equilibrada e aroma floral, conferindo frescor e complexidade às bebidas típicas italianas.

GARNISH: (FR) Elemento decorativo comestível adicionado a um prato ou bebida. Refere-se à prática de aprimorar a apresentação e enriquecer a experiência sensorial. Garnishes (guarnições) tem sua origem no francês antigo, especificamente do verbo "garnir", que significava "fornecer"ou "equipar". Na gastronomia contemporânea, a guarnição é um componente fundamental do design do prato, influenciando a experiência sensorial do consumidor.

GARNITURE: (FR) Termo francês que designa o conjunto de guarnições ou acompanhamentos que complementam um prato principal, conferindo contraste de sabores, cores e texturas. Tradicional na alta gastronomia, sua origem está ligada às práticas clássicas da cozinha francesa. Na gastronomia, a garniture valoriza a composição estética e o equilíbrio nutricional do prato servido.

GASPACHO: (ES) Sopa fria tradicional da culinária espanhola, especialmente da região da Andaluzia, preparada com vegetais crus, como tomate, pimentão, pepino, cebola e alho, temperados com azeite de oliva, vinagre e sal. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor refrescante, textura líquida e aroma intenso, sendo consumida principalmente no verão como entrada leve e revitalizante.

GASTO (Gest.): É o sacrifício financeiro que a entidade assume para adquirir um produto ou serviço, representado pela entrega ou promessa de entrega de ativos, geralmente dinheiro. O gasto só é reconhecido contabilmente no momento em que há registro da dívida ou redução do ativo dado em pagamento. Trata-se de um termo genérico que pode representar tanto um custo quanto uma despesa, como gastos com compra de matérias-primas, salários ou comissões sobre vendas. Conforme Marion (2018), o gasto representa a saída de recursos da empresa, podendo ocorrer à vista ou a prazo, e deve ser diferenciado do custo e da despesa: ele constitui o primeiro momento do dispêndio, que posteriormente pode se transformar em

custo (associado à produção) ou despesa (relacionada à administração ou vendas). Na gastronomia, o gasto corresponde, por exemplo, aos pagamentos por insumos, energia, salários de equipe ou serviços terceirizados, servindo como base para o cálculo de custos e despesas, e orientando decisões financeiras e operacionais nos restaurantes, bares e cafeterias.

GASTRIQUE: (FR) Gástrica. Redução clássica da culinária francesa composta por açúcar e vinagre branco cozidos até coloração dourada, utilizada como base para molhos agridoces, especialmente os frutados. A técnica equilibra acidez e doçura, conferindo profundidade, brilho e complexidade aos molhos. Na gastronomia, a gastrique é essencial para harmonizar sabores intensos e criar contrastes refinados.

GASTROENTERITE: É a inflamação do trato digestivo, ou seja, do estômago e dos intestinos, causada por uma infecção, ingestão de substâncias tóxicas ou outros fatores. Os sintomas mais comuns são vômitos, diarreia, febre e cólicas abdominais. Em crianças, a gastroenterite pode ser particularmente grave devido ao risco de desidratação.

GASTROENTERITIS VIRUS (*norovírus*): Vírus de RNA causador de gastroenterite viral, frequentemente transmitido por alimentos contaminados ou por contato com superfícies infectadas. Os sintomas incluem diarreia, vômitos e cólicas abdominais. Na gastronomia, a higiene das mãos e a manipulação segura de alimentos são fundamentais para prevenção.

GASTRÓLOGO: Profissional qualificado que atua na área de gastronomia, com sólida formação técnica e teórica abrangendo história, geografia, culinária, nutrição, segurança alimentar, gestão, gerenciar e administração de estabelecimentos gastronômicos. O termo refere-se ao especialista que pode ser tecnólogo ou bacharel em Gastronomia, dedicando-se ao estudo especializado na história, na cultura e na ciência por trás da culinária. Além de aplicar conhecimentos teóricos e práticos no preparo de alimentos e bebidas, o gastrólogo também atua no planejamento, organização e inovação no setor alimentício. Com uma abordagem crítica e analítica, estuda e aplica os princípios e fundamentos dos processos no campo alimentar, sendo essencial tanto na cozinha quanto na administração do setor. De conhecimento profundo de sabores, técnicas culinárias, ingredientes e tendências gastronômicas, pode

atuar em diversas áreas, como chef, crítico gastronômico, pesquisador ou consultor na indústria de alimentos e bebidas. Seu trabalho exige não apenas habilidades técnicas, mas também sensibilidade artística e capacidade de adaptação às mudanças constantes do setor, consolidando-o como um profissional essencial no avanço da gastronomia contemporânea. O cargo de ***CHEF*** de cozinha não constitui uma profissão, mas sim uma posição hierárquica que exige experiência e profundo conhecimento na área. Sendo um cargo de liderança sobre outros profissionais cozinheiros, o chefe de cozinha deve compreender as habilidades exigidas de sua equipe, bem como aquelas que poderá precisar executar pessoalmente. Já para se tornar um gastrólogo, é necessário obter formação acadêmica, concluindo um curso de graduação em Gastronomia. Além disso, o termo também se aplica a quem aprecia de forma refinada e conhecedora os prazeres culinários, entendendo a complexidade dos processos e da cultura alimentar. O gastrólogo é o especialista em gastrologia (ciência ou estudo da culinária) profissional que possui formação acadêmica em Gastronomia, tendo concluído um curso superior na área. Por outro lado, o gastrônomo é aquele que, embora não tenha necessariamente um diploma formal, adquiriu experiência e habilidades na gastronomia por meio da prática e do exercício contínuo da profissão. No Brasil, o Projeto de Lei 1020/2022, ainda em tramitação no Senado, busca regulamentar as profissões de cozinheiro e gastrônomo, estabelecendo critérios para o exercício dessas atividades. Podendo haver uma padronização desses termos, diferenciando formalmente as categorias profissionais.

GASTROLOGIA CULINÁRIA: Refere-se ao estudo aprofundado da culinária, abrangendo não apenas as técnicas de preparo, mas também os aspectos culturais, históricos e científicos envolvidos na alimentação. Esse campo inclui a gestão de operações culinárias, a inovação na criação de pratos e bebidas, bem como a aplicação de preceitos gastronômicos para garantir a qualidade, a sustentabilidade e a experiência do cliente. O profissional que atua na área é chamado de gastrólogo.

GASTRONOMIA: É a arte, a ciência e a cultura que envolvem a preparação, apresentação e apreciação de alimentos e bebidas. Trata-se de uma área interdisciplinar que combina conhecimentos de história, cultura, sociologia, nutrição, economia e tecnologia, além de estudar as relações entre a comida, a cultura e a sociedade. A palavra

"gastronomia" tem origem no grego antigo, sendo formada por "gastro", derivado de gástros (γαστήρ), que significa estômago, e "nomia", um elemento de formação pospositivo, de origem grega e caráter nominal, que expressa a ideia de leis, normas e regras. No grego, "nómia" (νομία) vem de "nómos" (νόμος), que significa regra, lei ou uso. Assim, o termo gastronomia remete ao conjunto de conhecimentos e práticas relacionados à alimentação. É o ramo do conhecimento que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e os aspectos culturais associados. Enquanto campo de estudo, transcende o ato meramente prático de cozinhar e alimentar-se. Constitui-se como uma área interdisciplinar que investiga a complexa relação entre cultura e alimento, abrangendo desde a produção até o consumo. Esse estudo engloba a análise dos ingredientes, das técnicas de preparo, das tradições culinárias, bem como os aspectos históricos, sociais, econômicos e artísticos intrínsecos à experiência alimentar. O termo, derivado do grego "gastros" (estômago) e "nomos" (lei ou regra), surgiu no início do século XIX, consolidado pela obra Gastronomie ou l'homme des champs à table (1801), de Joseph Berchoux. A partir daí, a gastronomia passou a ser entendida não apenas como o conhecimento racional acerca da alimentação humana, mas também como a expressão cultural de um povo, manifestada por meio de sua culinária, ingredientes, práticas alimentares e tradições. Portanto, a gastronomia configura-se como patrimônio cultural, tanto material quanto imaterial, e como fator de atração turística, conforme reconhecido pelo Ministério do Turismo do Brasil, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e o fortalecimento da identidade local.

GASTRONOMIA AFRICANA E AFRO-BRASILEIRA: Envolve o estudo e a prática culinária de pratos e ingredientes que têm suas raízes nas tradições africanas e que foram incorporados e adaptados no Brasil, especialmente nas comunidades afrodescendentes. Esse campo abrange o uso de especiarias, raízes, grãos e vegetais, além de métodos de preparo como a fritura, cozimento em panelas de barro e o uso de temperos fortes. A gastronomia afro-brasileira é marcada pela fusão cultural, refletindo a história de resistência, resistência e sincretismo entre as culturas africanas, indígenas e europeias, sendo um pilar essencial da identidade gastronômica do Brasil.

GASTRONOMIA ALTERNATIVA E SUSTENTABILIDADE: (**Estudo Acadêmico**) Refere-se a práticas culinárias que buscam alternativas

alimentares mais saudáveis, éticas e ecologicamente responsáveis. Disciplina que explora práticas gastronômicas inovadoras e sustentáveis, com ênfase na produção e consumo consciente de alimentos. Aborda conceitos relacionados à frequência, sintomas e evolução de condições como sobrepeso e/ou obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias, doença celíaca e intolerância à lactose, bem como os princípios para a alimentação e preparo de receitas adequadas a esses perfis. Estuda o aproveitamento integral dos alimentos, considerando os tipos, épocas de produção e condições seguras de armazenamento. Enfatiza a educação ambiental e a gastronomia sustentável, incluindo descarte adequado de resíduos sólidos, valorização de produtos locais e consumo consciente. Analisa alternativas como o uso de ingredientes orgânicos, locais e sazonais, agricultura familiar, dietas baseadas em plantas e a redução de desperdícios. Examina o impacto ambiental da cadeia alimentar, o uso racional dos recursos naturais e técnicas que promovem a sustentabilidade na gastronomia. Visa formar profissionais comprometidos com a responsabilidade socioambiental, capazes de integrar práticas éticas e sustentáveis na produção, elaboração e gestão de alimentos, contribuindo para a saúde pública, a preservação ambiental e o desenvolvimento social

GASTRONOMIA BRASILEIRA: (**Estudo Acadêmico**) Campo interdisciplinar que estuda e pratica as tradições culinárias do Brasil. Disciplina que explora a riqueza cultural e histórica da culinária brasileira, destacando a integração das tradições indígenas, africanas, europeias e de outros povos migrantes. Originada da miscigenação cultural e da diversidade dos biomas nacionais, aborda as influências socioeconômicas e religiosas que moldaram a cozinha brasileira contemporânea, além da diversidade regional expressa pelo uso de ingredientes nativos como mandioca, milho, feijão, carnes variadas e frutos tropicais. Estuda pratos emblemáticos, técnicas culinárias tradicionais e modernas, e o papel da gastronomia como patrimônio cultural e identidade nacional. Visa formar profissionais capazes de valorizar, preservar e inovar a culinária brasileira, reconhecendo sua importância cultural, social e econômica. Na gastronomia, representa a identidade, o patrimônio imaterial, o resgate dos saberes ancestrais e a memória cultural do povo brasileiro, projetando-se, nacional e internacionalmente, como símbolo da riqueza sensorial e da diversidade cultural do país.

GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA: (**Estudo Acadêmico**) Disciplina que investiga as tendências atuais e inovações no campo da gastronomia, abordando técnicas, estilos e conceitos que refletem a modernidade e a globalização culinária. Estuda tendências gastronômicas como gastronomia molecular, fusion cuisine, fast food, slow food, comfort food e gastronomia regional, apresentando históricos e conceitos das principais correntes. Enfoca equipamentos, utensílios, métodos de preparo e cocção contemporâneos. Analisa a integração de influências culturais, o uso de ingredientes inovadores, as novas tecnologias aplicadas ao preparo e conservação de alimentos, e a valorização da sustentabilidade e da saúde. Destaca o papel da apresentação estética, da experiência sensorial e da criatividade na elaboração dos pratos contemporâneos. Visa formar profissionais capazes de interpretar e aplicar as transformações do cenário gastronômico atual, promovendo inovação, identidade e excelência na prática culinária. Ler Estudo Gastronômico

GASTRONOMIA E HOSPITALIDADE: É uma área interdisciplinar que integra a culinária com os serviços de acolhimento e atendimento ao cliente, buscando oferecer uma experiência completa ao consumidor. Seu conceito envolve a criação de pratos de alta qualidade, aliada a um ambiente acolhedor, que valoriza o conforto e a satisfação do público. Essa prática é fundamental para a indústria de restaurantes, hotéis e outros estabelecimentos, pois contribui diretamente para a construção de uma experiência única, que vai além da alimentação, estimulando a fidelização e o encantamento do cliente. Seu objetivo é garantir não apenas a excelência gastronômica, mas também um serviço impecável, que atenda às expectativas e necessidades dos consumidores.

GASTRONOMIA E TURISMO: É uma área que explora a interseção entre a culinária e a experiência turística, utilizando a gastronomia como um atrativo turístico. Seu conceito envolve a promoção de destinos através de seus sabores típicos, práticas culinárias e tradições alimentares, criando uma experiência imersiva para os visitantes. Essa prática tem como objetivo valorizar e divulgar a identidade cultural local, ao mesmo tempo em que impulsiona o turismo, atraindo visitantes que buscam vivenciar novas culturas por meio da alimentação. Assim, a gastronomia se torna um elemento essencial na construção de roteiros turísticos e na oferta de experiências autênticas. É uma área interdisciplinar que investiga a relação entre

a alimentação e o turismo, enfocando como as práticas alimentares podem influenciar as experiências turísticas e a valorização cultural de destinos. Seu objetivo é compreender a dinâmica em que a culinária local se torna um atrativo turístico, promovendo a identidade de uma região por meio de seus sabores e tradições. Este campo de estudo também analisa como a gastronomia pode contribuir para o desenvolvimento econômico de regiões turísticas, ao criar experiências autênticas e atrativas para os visitantes.

GASTRONOMIA GAÚCHA: Refere-se à culinária tradicional do estado do Rio Grande do Sul, sendo fortemente influenciada pela cultura dos pampas, com características peculiares que combinam elementos indígenas, portugueses e de imigrantes, como os italianos e alemães. Seu conceito é centrado em pratos à base de carnes, como o tradicional churrasco, além de preparações como arroz de carreteiro e o chimarrão. A gastronomia gaúcha é também marcada pelo uso de embutidos, como a linguiça e o salame, e pelo cultivo de produtos agrícolas típicos, como o arroz, feijão e erva-mate. Essa culinária tem como propósito resgatar e valorizar as tradições alimentares regionais, promovendo uma identidade cultural singular.

GASTRONOMIA HOSPITALAR: É uma área especializada da gastronomia que se concentra na elaboração de dietas e cardápios para pacientes em ambientes hospitalares, com ênfase na adequação nutricional e terapêutica das preparações. Seu conceito envolve a preparação de alimentos que atendem às necessidades específicas de cada paciente, considerando restrições alimentares, condições de saúde e preferências individuais. A gastronomia hospitalar busca aliar sabor, apresentação e, sobretudo, os aspectos nutricionais, visando a recuperação e o bem-estar dos pacientes. Ela também desempenha um papel fundamental na prevenção de doenças e na promoção de uma alimentação equilibrada em contextos clínicos.

GASTRONOMIA INCLUSIVA: Refere-se à prática culinária que busca atender e respeitar as necessidades alimentares de pessoas com diferentes condições, como restrições alimentares, intolerâncias, alergias ou preferências culturais e religiosas. Seu conceito envolve a adaptação de receitas e cardápios para garantir que todos, independentemente de suas particularidades dietéticas, possam desfrutar de refeições saborosas e nutritivas. A gastronomia inclusiva promove a igualdade no acesso à alimentação, assegurando a

diversidade e a inclusão em ambientes gastronômicos e sociais. Além disso, ela reflete um compromisso com a acessibilidade alimentar e o respeito à individualidade de cada pessoa.

GASTRONOMIA INTERNACIONAL: (**Estudo Acadêmico**) Área da gastronomia que estuda, interpreta e aplica as tradições culinárias e alimentares de diferentes países e culturas ao redor do mundo. Seu conceito busca a compreensão e o intercâmbio de técnicas, ingredientes e estilos gastronômicos, promovendo uma maior diversidade e enriquecimento da culinária global. Disciplinas que abordam os fundamentos teóricos e práticos das cozinhas tradicionais de diferentes regiões do mundo, considerando a diversidade e as peculiaridades alimentares em contextos históricos e culturais distintos. Gastronomia Internacional I e II: Estudam os principais pratos, matérias-primas, ingredientes típicos e técnicas de preparo das culinárias clássicas e contemporâneas. Gastronomia Internacional I foca nas cozinhas do Velho Mundo — Europa, Ásia e África — com ênfase nas tradições culinárias francesa, italiana, espanhola e portuguesa, explorando seus métodos clássicos, sabores e influências culturais. Gastronomia Internacional II amplia a abordagem para incluir o Novo Mundo — Américas e Oceania — além de aprofundar os estudos das cozinhas asiática, africana, árabe e latino-americana, valorizando seus temperos, modos de preparo, contextos sociais e formas de apresentação. Ambas as disciplinas desenvolvem competências práticas, sensoriais e técnicas, promovendo a compreensão crítica e criativa da gastronomia global, com respeito às tradições e foco na aplicação profissional. Ler Estudo Gastronômico

GASTRONOMIA MULTITEMÁTICA: Refere-se a eventos ou práticas culinárias que celebram e combinam influências de diversas regiões, países ou culturas. Esse conceito envolve a integração de tradições gastronômicas de diferentes contextos culturais, históricos e geográficos, criando experiências diversificadas e inovadoras. A gastronomia multitemática valoriza a fusão de estilos e sabores, proporcionando uma vivência sensorial que ultrapassa as fronteiras das cozinhas tradicionais.

GASTRONOMIA MOLECULAR: É uma abordagem culinária que utiliza princípios científicos, especialmente da química e física, para explorar e manipular os processos envolvidos na preparação dos alimentos. Seu objetivo é transformar ingredientes de maneiras

inovadoras, alterando texturas, formas, sabores e aromas, criando experiências sensoriais únicas. Por meio de técnicas como esferificação, gelificação e uso de temperaturas extremas, ela busca surpreender o paladar e ampliar a percepção dos pratos. Essa prática combina ciência e arte, oferecendo novas formas de apreciar a comida. Em essência, é a culinária vista através de uma lente científica. Uma subdisciplina da culinária moderna que aplica conceitos e técnicas científicas, especialmente da química e física, para transformar os alimentos. Ao comer, o cliente vivencia experiências sensoriais únicas, com sabores que mudam conforme a textura, ou pratos que parecem desafiar a lógica tradicional da culinária. Trata-se de uma forma de apreciar a comida de maneira mais interativa e emocionante, estimulando todos os sentidos de maneira criativa e inovadora.

GASTRONOMIA NÔMADE: É um conceito que se refere à prática culinária de povos nômades ou de comunidades que adotam estilos de vida migratórios, adaptando suas técnicas e ingredientes conforme os locais por onde passam. Esse tipo de gastronomia é marcado pela utilização de ingredientes sazonais e locais, incorporando influências culturais diversas à medida que as comunidades se deslocam. A gastronomia nômade também pode ser vista como a exploração de cozinhas e práticas alimentares que seguem um padrão de mobilidade, com uma ênfase em simplicidade, praticidade e inovação na utilização dos recursos disponíveis.

GASTRONOMIA PARA GRUPOS ESPECÍFICOS: É uma área especializada dentro da gastronomia que se dedica à elaboração de alimentos e refeições para atender necessidades alimentares particulares de diferentes públicos. Isso inclui, por exemplo, dietas para pessoas com alergias alimentares, intolerâncias, condições de saúde específicas, preferências religiosas ou culturais, como veganos, vegetarianos, celíacos, entre outros. Seu objetivo é garantir que as refeições sejam nutricionalmente adequadas, seguras e culturalmente respeitosas, proporcionando uma alimentação saudável e personalizada de acordo com as necessidades do grupo em questão. Este campo envolve a criação de cardápios e práticas culinárias que consideram as particularidades desses públicos, garantindo não apenas a adequação nutricional, mas também o prazer sensorial e a inclusão. A prática busca promover o bem-estar alimentar e a satisfação, respeitando as diversidades e necessidades individuais.

GASTRONOMIA REGIONAL: Refere-se às práticas culinárias específicas de uma determinada região, caracterizadas por ingredientes locais, métodos de preparo tradicionais e influências culturais únicas. Seu conceito destaca a importância de preservar as identidades gastronômicas de cada área, refletindo a diversidade geográfica, histórica e social de um território. Ela serve para valorizar o patrimônio cultural alimentar, promover a sustentabilidade por meio do uso de produtos locais e fortalecer a identidade regional. A gastronomia regional também contribui para o turismo e a economia, ao divulgar e integrar sabores e técnicas autênticas no cenário global.

GASTRONOMIA REGIONAL: (**Estudo Acadêmico**) Refere-se às práticas culinárias específicas de uma determinada região, caracterizadas por ingredientes locais, métodos de preparo tradicionais e influências culturais únicas. É a identidade cultural de um povo manifestada através de seus hábitos alimentares, ingredientes locais, e técnicas de preparo transmitidas por gerações. Seu conceito destaca a importância de preservar as identidades gastronômicas de cada área, refletindo a diversidade geográfica, histórica e social de um território. Campo da gastronomia que estuda e valoriza as tradições culinárias específicas de diferentes regiões, destacando ingredientes locais, técnicas tradicionais e influências culturais próprias. Abrange conceitos variados de gastronomia regional, ressaltando ingredientes locais, técnicas tradicionais e influências culturais próprias. Analisa a diversidade das cozinhas regionais, considerando fatores históricos, sociais, ambientais e econômicos que moldam a identidade alimentar de cada localidade. Enfatiza a preservação e a inovação das receitas típicas, promovendo o reconhecimento do patrimônio gastronômico como expressão cultural e instrumento de desenvolvimento turístico e social. Visa formar profissionais capazes de valorizar e divulgar a riqueza da gastronomia regional, contribuindo para a sustentabilidade e o fortalecimento das comunidades locais. Explora a elaboração de pratos representativos, típicos, temáticos e étnicos. Analisa como fatores históricos, sociais, ambientais e econômicos moldam essa identidade alimentar, enfatizando a preservação e a inovação das receitas tradicionais. Promove o reconhecimento do patrimônio gastronômico como elemento cultural e motor do turismo local, formando profissionais capacitados a valorizar, divulgar e fortalecer a diversidade culinária

regional em prol da sustentabilidade das comunidades. Ler Estudo Gastronômico

GASTRONOMIA TÍPICA: Compreende o conjunto de alimentos, pratos e bebidas tradicionais de uma região ou país, caracterizando-se por técnicas peculiares e/ou exóticas de produção ou preparo, apresentação e consumo. Representa um elemento essencial da cultura de um povo, refletindo sua história, costumes e hábitos alimentares. Enquanto patrimônio cultural, sua tipicidade possui uma dimensão material, evidenciada pelos ingredientes e produtos tangíveis, e uma dimensão imaterial, expressa no simbolismo, nos rituais e no saber-fazer transmitido ao longo das gerações. Dessa forma, constitui uma manifestação da memória coletiva e da identidade cultural de uma sociedade, consolidando-se como um legado que perpetua tradições e valores.

GASTRONOMIA VEGANA: É um campo culinário que se dedica ao preparo de alimentos exclusivamente à base de plantas, excluindo qualquer produto de origem animal, como carne, leite, ovos e mel. Seu conceito está relacionado à promoção de uma alimentação saudável, ética e sustentável, respeitando os direitos dos animais e reduzindo o impacto ambiental. A gastronomia vegana serve para oferecer alternativas alimentares que atendem às necessidades de pessoas com dietas baseadas em vegetais, além de promover a conscientização sobre a importância do consumo responsável e consciente. Ela também é uma ferramenta de inovação na criação de pratos saborosos e nutritivos, que utilizam ingredientes vegetais variados e técnicas culinárias criativas.

GASTRÔNOMO: O termo pode ser usado de forma mais ampla, referindo-se tanto a um profissional da Gastronomia, independentemente da formação acadêmica, quanto a um apreciador da boa comida e dos aspectos culturais da alimentação. Diferente do gastrólogo, especialista em gastrologia, que possui formação acadêmica em Gastronomia, seja como tecnólogo ou bacharel. Em algumas definições, o gastrônomo seria um profissional experiente que desenvolveu suas habilidades na prática, sem necessariamente possuir um diploma superior. O termo gastrônomo pode referir-se tanto a um profissional da área de gastronomia quanto a um amador ou apreciador dessa arte. No âmbito profissional, o gastrônomo pode ser identificado como aquele que, aprecia, conhece ou pratica a culinária (arte de cozinhar).

No Brasil, o Projeto de Lei 1020/2022, atualmente em tramitação no Senado, busca regulamentar as profissões de cozinheiro e gastrônomo, podendo haver uma padronização desses termos, diferenciando formalmente as categorias profissionais, estabelecendo critérios específicos para o exercício dessas atividades. De acordo com o projeto, considera-se cozinheiro ou gastrônomo, para os efeitos da lei, aquele que organiza e supervisiona serviços de cozinha em diversos estabelecimentos, como hotéis, restaurantes, hospitais e residências, sendo responsável pelo planejamento de cardápios, pelo pré-preparo e pela finalização dos alimentos, além de observar métodos de cocção e padrões de qualidade. O exercício da profissão de cozinheiro e gastrônomo será assegurado às seguintes categorias: Portadores de diplomas de ensino médio e formação profissional de nível técnico em Cozinha, obtidos em instituições oficiais ou privadas, nacionais ou estrangeiras; Portadores de diplomas de ensino superior em Gastronomia, emitidos por instituições reconhecidas, nacionais ou estrangeiras; Profissionais que, na data de promulgação da lei, estejam exercendo efetivamente a profissão de cozinheiro ou gastrônomo há pelo menos três anos. Caso seja aprovado, o projeto contribuirá para a valorização e regulamentação dessas profissões, garantindo maior reconhecimento e segurança jurídica aos profissionais da área.

GÂTEAU: (FR) Termo francês que significa "bolo", referindo-se a preparações doces ou salgadas com massa à base de farinha, ovos, açúcar ou ingredientes variados. Originário da tradição confeiteira da França, destaca-se pela textura macia e sabor delicado. Na gastronomia, o gâteau é valorizado pela sofisticação na apresentação e pelas múltiplas variações de recheios, coberturas e técnicas de preparo.

GAZPACHO: (ES) Sopa fria tradicional da culinária andaluza, feita à base de tomates, pimentões, pepinos, alho, cebola, pão, azeite e vinagre, batidos até obter uma textura líquida e refrescante. Originado no sul da Espanha, é consumido principalmente no verão. A receita tem suas raízes em uma sopa lusitana, que já era consumida desde o século X. A versão moderna, com tomate, apareceu apenas no século XVI. Na gastronomia, é valorizado por seu frescor, aporte nutricional e simplicidade rústica.

GEFILTE FISH: (EU) Prato tradicional da culinária judaica asquenaze, elaborado com peixe moído, como carpa, peixe branco ou lúcio,

combinado com cebola, ovos e farinha de matzá. *Gefüllte Fische* em hebraico, originário da Europa Central e Oriental, é cozido em caldo de peixe e servido frio como aperitivo em festividades judaicas como Shabat, Pessach e Rosh Hashaná. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor delicado e textura firme, preservando a identidade cultural e religiosa do povo judeu.

GELADEIRA INDUSTRIAL: (Equi.) A geladeira industrial é um equipamento de refrigeração de grande porte, projetado para armazenar alimentos em temperaturas seguras. Na gastronomia, é fundamental para manter ingredientes frescos e preservar a qualidade dos produtos utilizados no preparo dos pratos.

GELATINA: (Cul.) Substância translúcida, incolor ou levemente amarelada, de natureza proteica, obtida pela hidrólise parcial do colágeno de origem animal, especialmente de ossos e cartilagens. Originária de processos industriais modernos, contém glicina e prolina. Na culinária é utilizada para dar consistência a sobremesas, mousses e aspics, conferindo textura firme e elástica. Dissolvida em líquidos após prévia hidratação, confere firmeza e estrutura a preparações frias, especialmente sobremesas. Na gastronomia é valorizada pela versatilidade em preparações doces e salgadas.

GELATINIZAÇÃO: (CiêC./Cul.) É o processo físico-químico no qual os grânulos de amido se expandem e absorvem água sob a ação do calor, formando uma substância viscosa e gelatinosa. Esse processo é fundamental na culinária para conferir estrutura e textura a produtos como pães e molhos, contribuindo para a retenção de umidade e a consistência final do alimento. (Pani.) Na panificação, a gelatinização ocorre quando os grânulos de amido da farinha absorvem água e se expandem sob a ação do calor do forno, entre 40 °C e 95 °C. Esse fenômeno é essencial para a formação da estrutura do pão, promovendo firmeza do miolo, retenção de umidade e resultando em textura macia e aerada característica.

GELEIA DE MOCOTÓ: Doce tradicional brasileiro obtido pela cocção prolongada do mocotó bovino (*Bos taurus*), gênero Bos, família *Bovidae*, que libera colágeno e gelatina natural. Rica em proteínas, colágeno e minerais como cálcio e fósforo, possui textura firme e sabor adocicado. Na gastronomia, é consumida como sobremesa ou complemento energético, especialmente no café da manhã em diversas regiões do Brasil. Representa a tradição e a inventividade da cozinha brasileira.

GELEIRA DE ARMAZENAMENTO: (Equi.) A geleira profissional é um equipamento utilizado para armazenar profissional de peixes frescos e frutos do mar em temperaturas controladas, preservando sua textura e frescor. Na gastronomia, é indispensável para restaurantes especializados em frutos do mar, peixes e sushi.

GELIFICAR: (Cul.) Ato de transformar um líquido em gel por meio de agentes gelificantes naturais ou sintéticos, como gelatina, pectina, agar-agar ou alginatos, geralmente por ação térmica ou reações químicas específicas. Na gastronomia, a gelificação é utilizada para conferir estrutura, textura e estabilidade a preparações doces ou salgadas, sendo fundamental em técnicas da confeitaria e da cozinha moderna.

GEMA: Porção central "interna" e amarela do ovo, rica em nutrientes essenciais, como lipídios, proteínas, vitaminas e minerais. (Pani.) Contribui para a textura, sabor e coloração de massas, pães e preparações de confeitaria. (Cul.) É utilizada para enriquecer pratos, molhos, cremes e sobremesas, conferindo cor, sabor e untuosidade. Na gastronomia, a gema é valorizada pelo seu papel na emulsificação, estabilizar misturas, espessar molhos, enriquecer preparações e no desenvolvimento de sabor, textura e coloração nos preparos.

GEMULAÇÃO: (Mic.) É um tipo de divisão celular das leveduras em que uma célula-mãe utiliza açúcares para formar uma prolongação em um de seus extremos, que se desenvolve até originar uma célula-filha completa. A célula-filha separa-se da célula parental, permitindo a continuidade do crescimento. (Gast.) Na gastronomia, a gemulação é reconhecida por seu papel fundamental na fermentação, influenciando a produção de gases, sabor e textura em massas e produtos assados.

GÊNERO ALIMENTÍCIO: Refere-se a qualquer substância comestível destinada ao consumo humano, incluindo alimentos in natura, processados ou industrializados. Esse termo abrange uma ampla variedade de produtos utilizados para nutrição, prazer sensorial e sustento. Na gastronomia, os gêneros alimentícios são a base das preparações culinárias e determinam aspectos nutricionais, técnicos e culturais dos pratos.

GENMAICHA: (AS) Chá tradicional japonês composto pela mistura de chá verde (geralmente *Sencha* ou *Bancha*) com arroz integral torrado e estourado. Rico em antioxidantes, vitaminas do complexo B e minerais, apresenta sabor suave, herbal e notas tostadas do arroz. Na

gastronomia, é consumido como bebida leve e digestiva, harmonizando com refeições japonesas e pratos delicados.

GÉNOISE: (IT) Variedade francesa de pão de ló, caracterizada por uma massa leve e aerada feita com ovos, açúcar e farinha, sem adição de fermento químico ou gordura. Base para bolos e tortas elaboradas. Seu nome homenageia a cidade italiana de Génova, refletindo influências mediterrâneas. Na gastronomia francesa, é amplamente utilizada como base para bolos e sobremesas, valorizada pela textura delicada e versatilidade.

GERADOR DE ESPUMA: Espumador culinário para esferificação. Equipamento utilizado para criar espumas leves e aeradas a partir de líquidos, intensificando aromas e sabores. Na gastronomia molecular, é essencial para a produção de espumas em pratos sofisticados e coquetéis inovadores.

GERENCIAMENTO FINANCEIRO: (Gest.) Conjunto de práticas e técnicas utilizadas para planejar, controlar e monitorar os recursos financeiros de uma organização, visando maximizar sua eficiência, garantir liquidez, rentabilidade e sustentabilidade do negócio. Envolve análise de receitas, despesas, investimentos, fluxo de caixa, capital de giro e custos operacionais. Conceito segundo Gitman (2010), processo de planejamento, organização, direção e controle dos recursos financeiros, com o objetivo de atingir os objetivos da empresa de forma eficiente e segura, garantindo equilíbrio entre risco e retorno nas decisões financeiras. Na Gastronomia: aplicado em restaurantes e estabelecimentos gastronômicos para controlar fluxo de caixa, custos de ingredientes, folha de pagamento, despesas fixas e variáveis, precificação de pratos e análise da rentabilidade do cardápio. Um gerenciamento financeiro eficiente garante a sustentabilidade e crescimento do negócio

GERENTE DE (A&B): Responsável pela supervisão de profissionais em diversas funções, exigindo, portanto, habilidades interpessoais e proatividade – qualidades essenciais para líderes de equipe. Sua atuação abrange a gestão integral do restaurante e, no setor hoteleiro, engloba também banquetes, bares, coffee shops e demais pontos de venda (PDVs) de alimentos e bebidas.

GERME: (mic.) Termo da biologia que designa microrganismos patogênicos capazes de causar doenças, presentes no ar, água, solo, plantas, animais e alimentos. Também se refere ao estágio inicial do desenvolvimento de um organismo, como o embrião em plantas e

animais. Embora muitos germes sejam inofensivos, alguns representam risco à saúde, sendo combatidos pelo sistema imunológico. Ler Microrganismos patogênicos

GÉRMEN: Parte interna do grão de trigo, arroz ou milho, correspondente ao embrião da planta, rica em lipídios, proteínas, enzimas, zinco, magnésio, ferro, ácidos graxos essenciais, vitaminas do complexo B e minerais, sendo responsável pelo crescimento da planta durante a germinação. É separado durante a moagem para produção de farinha refinada, mas preservado na farinha integral, contribuindo com sabor, valor nutricional e textura aos produtos assados, além de ser utilizado em suplementos e ingredientes funcionais na gastronomia.

GÉRMEN DE TRIGO: (Pani.) Parte do grão de trigo (*Triticum aestivum*), pertencente ao gênero *Triticum* e família Poaceae, rica em nutrientes essenciais como vitaminas do complexo B, vitamina E, proteínas, minerais e fibras. É a porção reprodutiva do grão que, ao ser extraída, concentra elevados valores nutricionais. Na gastronomia, é utilizado como suplemento alimentar e ingrediente funcional, adicionando valor nutritivo a pães, cereais e preparações diversas.

GERSAL: (AS) Tempero de origem japonesa composto por gergelim torrado e sal marinho, reconhecido por seus benefícios à saúde, como fornecimento de minerais essenciais e antioxidantes. Utilizado para realçar sabor e textura em pratos variados, incluindo saladas, sushi, pães e preparações quentes. Na gastronomia, o gersal agrega crocância e um sabor levemente tostado, valorizando a experiência sensorial dos alimentos.

GESTÃO: (Gest.) Campo organizacional, corresponde ao processo de planejar, organizar, coordenar e controlar recursos, pessoas e atividades para alcançar objetivos de forma eficaz e eficiente. Conforme Idalberto Chiavenato (2004), em sua obra Introdução à Teoria Geral da Administração (2004), gestão é o processo de planejar, organizar, dirigir e controlar o uso dos recursos de uma organização, visando atingir resultados com eficácia e eficiência, integrando técnicas administrativas, liderança, inovação e adaptação ao ambiente. A palavra gestão deriva do latim gestio, ōnis, que significa o ato de gerir, originada do verbo gerere, cujo sentido remete a “administrar”, “fazer” ou “conduzir”. Na gastronomia, refere-se à coordenação e administração de todos os recursos envolvidos na produção e no serviço de alimentos, incluindo pessoal,

insumos, equipamentos, tempo e finanças, com o objetivo de garantir qualidade, produtividade, segurança alimentar e satisfação do cliente, englobando planejamento de cardápios, controle de estoque, padronização de receitas, organização de equipes de cozinha e salão, além de monitoramento de custos e resultados, integrando eficiência operacional, criatividade culinária e experiência do consumidor.

GESTÃO DA GASTRONOMIA EM EVENTOS: (Gast.) Concentra-se na aplicação dos princípios da administração e da gastronomia na organização e execução de serviços alimentícios em eventos de diferentes portes. Esse campo abrange o planejamento, a coordenação e a supervisão de processos como a escolha do cardápio, o fornecimento de alimentos e bebidas, a logística de serviços e a gestão de equipe. O objetivo é garantir que os aspectos culinários e organizacionais sejam eficientes, atendendo às expectativas dos participantes e respeitando normas de segurança alimentar, qualidade e sustentabilidade.

GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS: (Gast.) No campo da gastronomia trata da administração eficaz de processos relacionados à produção, distribuição e comercialização de alimentos e bebidas. Seu objetivo é otimizar recursos, controlar custos, garantir qualidade e satisfazer as demandas dos consumidores, considerando aspectos como segurança alimentar, inovação e sustentabilidade. A gestão abrange desde o planejamento de cardápios até a operação de restaurantes e outros estabelecimentos, sendo fundamental para o sucesso financeiro e a experiência do cliente em ambientes gastronômicos.

GESTÃO DE CUSTOS: (Gest.) No campo da gastronomia envolve a análise e controle dos gastos relacionados à produção e operação de estabelecimentos alimentícios. Seu objetivo é garantir a rentabilidade do negócio por meio do monitoramento dos custos diretos e indiretos, como insumos, mão-de-obra, e despesas operacionais. A gestão eficiente de custos permite otimizar recursos, reduzir desperdícios e melhorar a tomada de decisões estratégicas, assegurando a sustentabilidade financeira e a competitividade no setor gastronômico.

GESTÃO DE EMPREENDIMENTO: (Gest.) Campo organizacional voltado à administração de negócios ou iniciativas empresariais, compreendendo o planejamento, a organização, a coordenação e o controle de recursos financeiros, humanos e materiais para alcançar

objetivos estratégicos. É o processo de planejar, organizar, liderar e controlar as atividades necessárias para conceber, desenvolver e operar um empreendimento, visando sustentabilidade, rentabilidade e sucesso a longo prazo. Envolve análise de mercado, definição de metas, alocação de capital, coordenação de equipes, controle de qualidade e avaliação de resultados, integrando teoria administrativa e prática operacional. Segundo Henry Fayol (1989), a gestão de empreendimentos se fundamenta nas funções universais de previsão, organização, comando, coordenação e controle, adaptando-se às necessidades específicas de cada projeto, incluindo no contexto gastronômico a administração de restaurantes, bares, cafés e outros negócios de alimentação, garantindo eficiência operacional, qualidade de produtos e experiência do cliente.

GESTÃO DE EMPREENDIMENTO GASTRONÔMICO: (Gest.) Campo organizacional voltado à administração de negócios de alimentação, envolvendo planejamento, organização, coordenação e controle de recursos humanos, financeiros e materiais para alcançar objetivos estratégicos. Conforme J. R. Walker (2000), integra o conhecimento de gestão de negócios com as particularidades da indústria de serviços de alimentação, fundamentando-se em princípios administrativos como previsão, organização, comando, coordenação e controle. Na prática, corresponde ao processo de planejar, organizar, coordenar e controlar todas as atividades de restaurantes, bares, cafeterias ou similares, visando eficiência operacional, viabilidade financeira, sucesso do empreendimento e experiência de qualidade para o cliente.

GESTÃO DE EQUIPES E RESTAURANTES: (Gast.) No campo da gastronomia foca no desenvolvimento e na coordenação eficiente das equipes de trabalho dentro de estabelecimentos alimentícios. Seu objetivo é aprimorar a dinâmica organizacional, promovendo uma gestão eficaz de recursos humanos, garantindo a qualidade no atendimento, e assegurando o bom funcionamento das operações diárias. Através desse estudo, busca-se aumentar a produtividade, melhorar o clima organizacional e otimizar os processos internos, resultando em uma experiência gastronômica satisfatória para os clientes e sucesso financeiro para o restaurante.

GESTÃO DE PESSOAS: (Gest.) Campo organizacional voltado à administração e desenvolvimento do capital humano, envolvendo recrutamento, seleção, treinamento, avaliação de desempenho,

motivação e retenção de colaboradores. Segundo Chiavenato (2009), é o conjunto de políticas e práticas necessárias para conduzir os aspectos da posição de "pessoas", considerando-as como principal ativo e diferencial competitivo da organização. Tem como objetivo alinhar os colaboradores aos objetivos estratégicos da empresa, promovendo produtividade, engajamento, bem-estar e desenvolvimento profissional. Na gastronomia, aplica-se à coordenação de equipes de cozinha e salão, garantindo eficiência operacional, qualidade no serviço e satisfação do cliente.

GESTÃO DE PESSOAS EM NEGÓCIOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS (A&B): (Gest.) Foca na administração estratégica do capital humano dentro do setor gastronômico. Seu propósito é aprimorar a eficiência e a qualidade dos serviços, por meio da gestão de equipes em restaurantes, bares, hotéis e outros estabelecimentos do segmento. Este campo abrange práticas de recrutamento, treinamento, motivação, desenvolvimento de competências e liderança, buscando otimizar o desempenho das pessoas, aumentar a satisfação do cliente e garantir a sustentabilidade do negócio.

GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: (Gast.) É voltado à organização e administração dos processos envolvidos na oferta de alimentos e bebidas em diversos estabelecimentos, como restaurantes, hotéis, hospitais e eventos. Seu objetivo é otimizar a qualidade e eficiência do serviço, assegurando uma experiência satisfatória ao cliente, ao mesmo tempo em que promove a rentabilidade e a sustentabilidade do negócio. A gestão abrange desde o planejamento estratégico até a supervisão operacional, incluindo aspectos como logística, controle de estoque, recursos humanos e atendimento ao cliente.

GESTÃO DE SERVIÇOS EM UNIDADES GASTRONÔMICAS: (Gast.) Aborda a administração e organização dos serviços prestados em estabelecimentos gastronômicos, como restaurantes, cafés, bares e catering. O foco é garantir a excelência no atendimento, a eficiência operacional e a satisfação do cliente, por meio do controle de processos como o planejamento de cardápios, gestão de equipes, logística, e monitoramento da qualidade. Esse estudo também visa otimizar recursos e maximizar a rentabilidade, equilibrando custos e oferecendo uma experiência de alto nível ao consumidor.

GESTÃO E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS NA GASTRONOMIA: (Gast.) É um campo dedicado à elaboração estratégica de cardápios,

considerando aspectos como custos, sazonalidade, preferências dos clientes, e tendências alimentares. Seu objetivo é otimizar os recursos disponíveis, equilibrando a rentabilidade com a qualidade dos pratos oferecidos. Este estudo envolve a análise detalhada dos ingredientes, técnicas culinárias, e a organização de opções que atendam a diferentes perfis de consumidores, além de contribuir para a eficiência operacional dos estabelecimentos gastronômicos.

GESTÃO EM GASTRONOMIA: (Gast.) Refere-se ao conjunto de práticas e conhecimentos aplicados à administração de negócios e operações no setor gastronômico. Seu propósito é capacitar profissionais a gerir de forma eficiente recursos humanos, financeiros e materiais, promovendo a sustentabilidade e a excelência no atendimento. Esse campo abrange áreas como planejamento estratégico, marketing, gestão de custos, e controle de qualidade, visando maximizar o desempenho e a competitividade de estabelecimentos alimentares.

GESTOR: (Gest.) É o profissional responsável por planejar, organizar, liderar e controlar os recursos de uma organização, sejam humanos, financeiros ou materiais, para alcançar objetivos e metas predefinidos. Segundo Chiavenato (2014), o gestor executa as funções administrativas clássicas de planejar, organizar, dirigir e controlar, garantindo que a organização funcione de forma integrada e transforme recursos em resultados de maneira eficaz por meio de um processo contínuo de gestão. Na gastronomia, o gestor de um restaurante coordena compras, controle de custos, equipe de cozinha e salão, assegurando a qualidade do serviço, a rentabilidade do negócio e uma experiência gastronômica de excelência para os clientes.

GEWÜRZTRAMINER: (DE) Variedade aromática de uva branca pertencente à espécie *Vitis vinifera*, do gênero *Vitis* e família *Vitaceae*. Embora o nome "Traminer" refira-se a Termeno (Tramin), no Tirol do Sul (Itália), a versão "Gewürz" (que significa especiaria em alemão) provavelmente se desenvolveu na região da Alsácia, França, ou na Alemanha. Rica em compostos fenólicos e terpenos, produz vinhos intensamente perfumados, com notas florais, especiadas e frutadas. Na gastronomia, é apreciada em vinhos brancos secos ou doces, harmonizando com pratos condimentados, queijos fortes e culinária asiática.

GHEE: (Cul.) Manteiga clarificada tradicional da culinária indiana, obtida a partir do leite de vaca ou búfala, em que a parte sólida do

leite é removida por aquecimento prolongado. Considerado uma gordura mais saudável que a manteiga comum, apresenta alta concentração de ácidos graxos benéficos e é rico em vitaminas lipossolúveis. Na gastronomia, é amplamente utilizado para cozinhar, fritar e temperar pratos, possuindo sabor amanteigado e aroma característico, similar à manteiga de garrafa brasileira.

GIANDUIA: (IT) Preparação clássica italiana originária do Piemonte, composta por 70% de chocolate e 30% de creme de avelã (*Corylus avellana*, gênero *Corylus*, família *Betulaceae*). Rica em gorduras insaturadas, antioxidantes e minerais, possui sabor doce, intenso e aveludado, com textura cremosa e homogênea. Na gastronomia, é aplicada em bombons, cremes, recheios e sobremesas refinadas, sendo um ícone da confeitaria italiana.

GIANDUIOTTO: (IT) Doce tradicional do Piemonte, Itália, criado no século XIX em Turim, elaborado com gianduia e moldado em formato de pequeno barco, geralmente embalado em papel dourado. Possui sabor intenso de avelã com chocolate e textura macia e cremosa. Na gastronomia, é um símbolo da confeitaria italiana, consumido puro ou em sobremesas refinadas.

GIARDIA LAMBLIA: Também conhecida como *Giardia intestinalis* ou *Giardia duodenalis*. É um protozoário flagelado parasita que causa a giardíase, uma infecção intestinal caracterizada por diarreia, cólicas abdominais e náuseas. A transmissão ocorre principalmente pela ingestão de cistos do parasita, presentes em água e alimentos contaminados com fezes. Na gastronomia, a prevenção envolve a garantia da qualidade da água utilizada no preparo dos alimentos e a higiene rigorosa das mãos e dos utensílios.

GIBELOTTE: (FR) Prato tradicional da culinária francesa, especialmente do centro da França, consiste em um guisado de coelho preparado com vinho branco, bacon, cogumelos, cebola e ervas aromáticas. Rico em proteínas e minerais, apresenta sabor delicado e textura tenra da carne. Na gastronomia, é valorizado como exemplo clássico de cocção lenta e harmonização com vinhos brancos, servindo como prato principal em refeições sofisticadas.

GINGER BEER: (UK) Bebida fermentada tradicionalmente inglesa, feita com gengibre (*Zingiber officinale*, gênero *Zingiber*, família *Zingiberaceae*), açúcar, água e fermento, resultando em uma bebida levemente alcoólica e gaseificada. Rica em compostos bioativos como gingerol, possui sabor picante, doce e refrescante. Na

gastronomia, é consumida pura ou como base em coquetéis clássicos, como o Moscow Mule, valorizando o frescor e o aroma do gengibre.

GIROLLE: Utensílio de origem suíça desenvolvido para cortar queijos duros, como o Tête de Moine, em finas lâminas em forma de flor por meio de rotação sobre um eixo central. Seu uso valoriza a estética gastronômica, intensifica aromas pela maior exposição superficial e confere textura delicada e aerada ao queijo, sendo apreciado em tábuas e preparações refinadas.

GLACÊ: (FR) Preparação de origem francesa composta por açúcar combinada com ingredientes como leite, claras em neve ou chocolate, utilizada para cobrir e decorar bolos, doces e confeitaria em geral. Na gastronomia, confere acabamento estético, textura suave e sabor adocicado às preparações.

GLACEAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em recobrir alimentos com uma camada fina e brilhante de molho, calda ou glacê que endurece ou adere à superfície. Utilizada para realçar a aparência e textura de doces, carnes e bolos. Na gastronomia, destaca-se por conferir acabamento visual e sabor aprimorado às preparações.

GLACIER: (Gast.) Profissional especializado na preparação de sobremesas frias ou congeladas, como sorvetes e gelados, além de ser responsável pela elaboração de esculturas de gelo. Em cozinhas menores, o glacier desempenha funções semelhantes às do confeiteiro, confiseur e pâtissier, enquanto em grandes estabelecimentos, ele se concentra em tarefas específicas voltadas para sobremesas geladas e congeladas.

GLICOGÊNIO: É um polissacarídeo ramificado de reserva energética, composto por unidades de glicose com fórmula geral $(C_6H_{10}O_5)n$, armazenado principalmente no fígado e músculos de animais. Pertence ao gênero dos carboidratos complexos e é sintetizado por glicogênese a partir da glicose. Na gastronomia, está presente em carnes frescas (energia muscular), frutos do mar (textura e dulçor) e vísceras como o fígado (reserva glicídica), influenciando sabor e valor nutricional.

GLICOSE: É um monossacarídeo da classe dos aldoses, com fórmula molecular $C_6H_{12}O_6$, sendo uma das principais fontes de energia para as células do corpo. Pertence ao gênero dos carboidratos e ocorre naturalmente em frutas, mel e vegetais. Na gastronomia, além de atuar como adoçante e reagente na caramelização e fermentação,

contribui para a viscosidade, a maciez das massas e a intensidade da doçura em preparações culinárias.

GLOBALIZAÇÃO: (Gest.) Trata-se de um processo de crescente interconexão e interdependência entre nações, impulsionado pelo fluxo de bens, serviços, capital, pessoas e informações, resultando em um mercado global integrado. Para Drucker (1993), a globalização caracteriza-se como a economia globalizada da sociedade do conhecimento, na qual os recursos principais são informação e conhecimento, permitindo que empresas atuem de forma transnacional, aproveitando talentos e oportunidades em qualquer parte do mundo. Na gastronomia, manifesta-se na disponibilidade de ingredientes e técnicas internacionais, permitindo a criação de menus fusion e a expansão de redes de restaurantes que padronizam operações em diferentes países e culturas.

GLOSSÁRIO: Lista de termos e suas definições, geralmente organizada em ordem alfabética. É frequentemente utilizado para esclarecer palavras e expressões específicas de um determinado campo de estudo, disciplina ou assunto. Usado para esclarecer termos técnicos ou especializados em documentos, livros ou artigos. Oferece definições detalhadas, pronúncias, etimologias e exemplos de uso. O estudo de glossário na área acadêmica da gastronomia consiste na identificação, organização e definição de termos técnicos específicos da área, visando a padronização e a precisão na comunicação. Esse estudo permite a sistematização do conhecimento, facilitando a compreensão de conceitos, técnicas, ingredientes e equipamentos utilizados na culinária. Além disso, contribui para a formação acadêmica e profissional, promovendo a clareza terminológica essencial para pesquisas, publicações e práticas gastronômicas.

GLOUCESTER CHEESE: (UK) Queijo semi-duro tradicional de Gloucestershire, Inglaterra, produzido desde o século XVI. Apresenta duas variedades principais: Single Gloucester, mais leve, quebradiço e feito com leite desnatado ou semi-desnatado, e Double Gloucester, mais firme, envelhecido e feito com leite integral, às vezes tingido com urucum para coloração alaranjada. Rico em proteínas e cálcio, é consumido puro, em tábuas de queijos, sanduíches e preparações como Welsh rarebit. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade, textura distinta e sabor que varia do suave e ácido ao encorpado e amanteigado.

GLUTAMATO: É um aminoácido não essencial que desempenha um papel fundamental no metabolismo celular e na neurotransmissão no sistema nervoso. Na gastronomia, é conhecido por seu efeito umami, o quinto sabor básico, intensificando o paladar dos alimentos. Naturalmente presente em ingredientes como tomates, queijos maturados e cogumelos, também é utilizado na forma de glutamato monossódico (MSG) como realçador de sabor em diversas preparações culinárias e produtos industrializados.

GLUTATIONA: É um tripéptido antioxidante formado pelos aminoácidos glutamato, cisteína e glicina, essencial na defesa celular contra radicais livres. Biossintetizada por células vivas, não é sintetizada termicamente na culinária, mas pode ser preservada por métodos suaves de cocção. Na gastronomia, está presente em vegetais como brócolis, alho e espinafre, contribuindo para o valor nutricional, proteção antioxidante e frescor perceptível dos ingredientes. Alimentos ricos em glutationa ou que estimulam sua produção são valorizados por seus potenciais benefícios à saúde e podem até influenciar o "kokumi" (sensação de riqueza e corpo nos alimentos).

GLÚTEN: Complexo proteico formado pela interação de proteínas do endosperma de cereais, responsável pela elasticidade e estrutura das massas. (Pani.) Rede proteica formada pela combinação das proteínas insolúveis gliadina e glutenina, encontradas em cereais como trigo, centeio, cevada e triticale. Quando hidratadas e submetidas ao trabalho mecânico da amassadura, em temperatura (21°C a 27°C), essas proteínas se entrelaçam, criando uma estrutura com elasticidade, extensibilidade e coesão, capaz de reter os gases produzidos durante a fermentação, principalmente dióxido de carbono (CO_2), vapor de água e pequenas quantidades de etanol. Essa rede é determinante para a estrutura, o volume e a textura de pães, bolos e massas, formando a estrutura porosa do miolo, conhecida como alvéolo, que consiste nas pequenas cavidades de gás estabilizadas pelo glúten, essenciais para produtos macios, leves e de consistência uniforme.

GLUTINAÇÃO: (Pani.) É o processo de desenvolvimento do glúten na massa, resultado da interação entre as proteínas gliadina e glutenina presentes no trigo. Essa rede proteica confere elasticidade, coesão e capacidade de reter gases da fermentação, determinando estrutura, volume e textura do pão. Na gastronomia, a glutinação é valorizada

por seu papel funcional e sensorial, sendo fundamental para a qualidade e consistência de massas e produtos assados.

GLUTINOSO: (Cul.) Termo utilizado para descrever a textura pegajosa e aderente de determinados alimentos, sem relação com a presença ou ausência de glúten.

GN: (Gast.) Sigla para Gastronorm (Gastro Norm), um padrão europeu que define os tamanhos de utensílios de cozinha. É uma unidade de medida universal utilizada em restaurantes, fábricas e outros negócios da indústria alimentícia.

GNATHOSTOMA SPINIGERUM: É um parasita nematódeo (verme) que causa a gnatostomíase, uma infecção rara que afeta a pele, os músculos e, em casos graves, o sistema nervoso central. A infecção em humanos ocorre pelo consumo de peixes, rãs ou aves cruas ou mal cozidos, que contêm as larvas do parasita. Na gastronomia, o cozimento adequado desses alimentos é fundamental para prevenir a gnatostomíase.

GNOCCHI: (IT) Massa tradicional italiana composta por pequenos bolinhos feitos principalmente de batata, farinha e ovos, podendo incluir variações com ricota ou outros ingredientes. Originária da culinária popular, apresenta textura macia e delicada, ideal para absorver molhos diversos. Na gastronomia, é servida como prato principal, acompanhada de molhos como pomodoro, manteiga e sálvia ou ragù, valorizando a simplicidade e sabor caseiro.

GOIABA: É o fruto tropical da *Psidium guajava*, planta nativa da América Central e do Sul, pertencente à família *Myrtaceae*. Rica em vitamina C, fibras e antioxidantes, possui polpa aromática de coloração variável entre branca, rosada e vermelha. Na gastronomia, é amplamente utilizada em doces, geleias, compotas, sucos e preparações típicas como a goiabada.

GOIABADA: Doce obtido pela cocção prolongada da goiaba com açúcar, originário da culinária portuguesa e adaptado no Brasil. Na culinária, apresenta textura firme e sabor doce intenso. Na gastronomia, é base para combinações clássicas como o Romeu e Julieta.

GOMA: Aditivo alimentar que serve para espessar, estabilizar e emulsionar ingredientes. Substância mucilaginosa transparente que exsuda de certos vegetais. Nome dado no Nordeste do Brasil ao polvilho.

GOMA GUAR: Polissacarídeo extraído das sementes da planta Cyamopsis tetragonoloba, utilizado como espessante, estabilizante e emulsificante em alimentos. É frequentemente empregada para melhorar a viscosidade e a textura de produtos como molhos, sobremesas, sorvetes e produtos sem glúten. Na gastronomia, a goma guar é utilizada em pães, massas, laticínios e alimentos processados, ajudando a manter a umidade e a consistência dos alimentos.

GOMA XANTANA: Polissacarídeo produzido por fermentação bacteriana, utilizado como espessante, estabilizante e emulsificante em alimentos. É amplamente aplicada em produtos sem glúten para melhorar a textura e a consistência, além de ser eficaz na prevenção da separação de ingredientes líquidos. Na gastronomia, a goma xantana é usada em molhos, sopas, smoothies, massas e produtos de panificação. Sua principal função é melhorar a viscosidade e proporcionar estabilidade a preparações alimentícias.

GORDURA HIDROGENADA: (Pani.) Substância obtida a partir da modificação química de óleos vegetais líquidos por meio da adição de hidrogênio, processo que aumenta a estabilidade, ponto de fusão e durabilidade do produto. É amplamente utilizada na indústria alimentícia e panificação para confeitaria, biscoitos, margarinas e frituras, conferindo textura sólida e maior resistência à oxidação. Na gastronomia, seu uso é valorizado pela consistência que proporciona às preparações, embora o consumo excessivo esteja associado a efeitos adversos à saúde, como aumento do colesterol LDL.

GORDURAS INSATURADAS: (Cul.) São gorduras consideradas "boas". São lipídios compostos por ácidos graxos com uma ou mais ligações duplas entre átomos de carbono, predominantemente de origem vegetal. Exemplos incluem azeite de oliva, óleo de girassol, óleo de canola, óleo de soja, óleo de abacate, óleo de linhaça e óleo de gergelim. Esses óleos são frequentemente utilizados na finalização de pratos, em refogados leves e em preparações frias, como molhos e saladas. Na gastronomia, são preferidos por seus benefícios à saúde e por conferirem leveza e fluidez às preparações.

GORDURAS NOBRES: (Cul.) São lipídios de alta qualidade e pureza, como a manteiga clarificada e o azeite trufado, utilizados para agregar sabor, aroma e sofisticação às preparações. Na gastronomia, representam ingredientes valorizados por seu desempenho técnico e impacto sensorial refinado.

GOSTO: (Gast.) Refere-se especificamente à percepção dos cinco sabores básicos que são detectados pelos quimiorreceptores da língua. Embora seja uma parte essencial da experiência gustativa, o gosto isolado não leva em conta as influências de outros sentidos, como o olfato, que também desempenham um papel fundamental na formação do sabor. O gosto é responsável por distinguir alimentos como doces, salgados, amargos, azedos e umami, mas não abrange a complexidade completa da sensação de comer. Essa percepção básica, embora fundamental, não se dá apenas pela língua, mas também pelo contexto de consumo, como as emoções e as associações culturais relacionadas ao alimento.

GOTAS DE CHOCOLATE: (Cul.) São pequenos fragmentos de chocolate moldados em forma de gotas com base achatada. Também conhecidas como pepitas de chocolate em Portugal. Na gastronomia, são amplamente utilizadas em preparações de confeitaria, como cookies, muffins e panetones, conferindo textura e sabor intensos às receitas doces.

GOUDA CHEESE: (EU) Queijo semiduro originário da região de Gouda, na província da Holanda do Sul, Países Baixos, datando pelo menos do século XII, produzido tradicionalmente com leite de vaca. Apresenta textura lisa e cremosa que se torna mais firme com o envelhecimento, acompanhado de sabor suave a levemente adocicado, intensificando-se com o tempo. Na gastronomia, é consumido puro, em tábuas, sanduíches e utilizado em pratos gratinados, sendo um dos queijos mais populares e versáteis mundialmente.

GOUGÈRES: (FR) Preparações típicas da culinária francesa feitas com massa choux incorporada a queijos duros, como Gruyère ou Comté, moldadas em pequenas porções e assadas até ficarem leves e aeradas. Originárias da Borgonha, são aplicadas na gastronomia como aperitivos elegantes ou acompanhamentos em degustações de vinhos. Classificam-se como um clássico da culinária francesa, apreciados pela sua textura leve e sabor característico do queijo.

GOURMAND: Derivado do francês antigo *gourmant*, o termo originalmente significava "guloso" ou "aquele que come com voracidade". Ele carrega a ideia de prazer na comida em grandes quantidades, podendo, em alguns contextos, ter uma conotação pejorativa associada à gula. Um gourmand valoriza a comida pelo prazer sensorial imediato, sem necessariamente se preocupar com a

sofisticação dos ingredientes ou da preparação. Seu foco está na satisfação do apetite e no prazer da abundância. A cultura do gourmand muitas vezes se associa a um prazer hedonista da alimentação, podendo estar ligada a excessos ou a uma abordagem descompromissada com regras dietéticas. Embora associado à cultura gastronômica, o termo é frequentemente empregado de forma afetuosa ou humorística para descrever aqueles com grande apetite e prazer pela alimentação. O termo foi ressignificado para enfatizar um prazer genuíno na comida, sem conotações negativas. Por isso, é comum encontrá-lo em marcas e produtos que celebram a paixão pela gastronomia. O termo gourmand, de origem francesa, possui conotação distinta de gourmet, que se refere a indivíduos com paladar refinado e exigente.

GOURMANT: (FR) Termo que descreve a pessoa que aprecia comer por prazer, frequentemente consumindo grandes quantidades de alimento; caracterizado como glutão ou guloso. Originário do francês, está associado ao gosto intenso pela comida mais do que à sofisticação culinária. Na gastronomia refere-se ao comportamento alimentar pautado no prazer e no apetite voraz.

GOURMET: (FR) O termo gourmet, de origem francesa, refere-se a indivíduos de paladar refinado que apreciam a qualidade, a sofisticação e a técnica culinária. Surgido no século XIX, o conceito está historicamente associado a sommeliers e especialistas em gastronomia. Conexo à sofisticação, qualidade e refinamento na gastronomia, enfatizando ingredientes selecionados, técnicas elaboradas e uma apresentação estética minuciosa em sua degustação. A cultura gourmet insere-se em um contexto elitizado, valorizando ingredientes raros, técnicas avançadas e a harmonização entre sabores. Produtos e pratos gourmet destacam-se pelo uso de ingredientes selecionados, métodos refinados de preparo e uma apresentação estética cuidadosamente elaborada, seguindo os padrões da alta gastronomia. Em comparação ao gourmand, que prioriza a quantidade e o prazer sensorial imediato, o gourmet preza pela qualidade e pela experiência gastronômica sofisticada. Além disso, há uma aproximação conceitual entre o gourmet e o gastrônomo, uma vez que ambos compartilham o interesse pelo aperfeiçoamento do paladar, explorando novos sabores por meio da degustação e da pesquisa culinária.

GRAMAS: (Cul.) É uma unidade de medida de massa do Sistema Internacional (SI), utilizada para quantificar ingredientes sólidos em receitas culinárias. (Pani.) Na panificação, garante precisão no balanceamento de fórmulas, assegurando proporções corretas e resultados consistentes. Na gastronomia, o uso de gramas reflete o rigor técnico e científico no preparo, permitindo padronização, qualidade e repetibilidade nas produções.

GRANA PADANO CHEESE: (IT) Queijo duro italiano produzido no Vale do Pó e regiões vizinhas, com denominação de origem protegida (DOP). Feito com leite de vaca parcialmente desnatado, apresenta textura granulada e quebradiça, sabor rico, levemente doce e umami. Na gastronomia, é amplamente utilizado ralado sobre massas, risotos e saladas, além de ser consumido em pedaços, valorizando pratos tradicionais italianos.

GRAND CRU: (FR) Termo francês utilizado para designar vinhos de excelência, especialmente nas regiões de Bordeaux e Borgonha, indicando vinhedos que produzem uvas de qualidade superior devido às condições ideais de solo e clima. Com raízes históricas que remontam à época do Império Romano, a palavra "Grand" substituiu o termo latino "magnus", que possuía significado semelhante. Na gastronomia, identifica rótulos de prestígio, reconhecidos pela complexidade e refinamento, sendo a mais alta classificação entre as categorias francesas: Grand Cru, Premier Cru, Appellation Communale e Appellation Régionale.

GRANDEZA: (Gast.) É toda propriedade da matéria que pode ser quantificada por meio de uma medida, como massa, volume, temperatura ou tempo. Na gastronomia, o conceito de grandeza é aplicado no controle preciso dos ingredientes, processos e condições de preparo, garantindo a padronização, qualidade e segurança alimentar. O domínio das grandezas físicas e químicas é essencial para a execução técnica e científica das receitas e fichas técnicas.

GRANITA: (IT) Sobremesa gelada semi-congelada tradicional da Sicília, Itália, feita com água, açúcar e diversos sabores como frutas, café ou amêndoas, caracterizada pela textura granulada e cristalina. Trata-se de uma forma de sorvete de gelo, porém com cristais maiores e mais distintos, resultando em frescor e simplicidade. Na gastronomia, é apreciada como digestivo ou sobremesa leve, frequentemente servida acompanhada de brioche ou café.

GRÃO DE BICO: (Cicer arietinum) É uma leguminosa comestível do gênero Cicer, da família Fabaceae, originária do Crescente Fértil, especialmente das regiões que hoje correspondem à Turquia e ao Irã. Cultivado há mais de 7 mil anos, é rico em proteínas, fibras e minerais. Na gastronomia, é base da culinária do Oriente Médio, Mediterrâneo e Sul da Ásia, usado em pratos como homus, falafel, ensopados e saladas, sendo um ingrediente versátil e nutritivo.

GRÃO DE BICO PRETO: (Cicer arietinum): É uma variedade escura do grão-de-bico comum, pertencente ao gênero Cicer, da família Fabaceae, com origem na região do Mediterrâneo e Oriente Médio. Apresenta casca firme, sabor terroso e elevado teor de proteínas e fibras. Na gastronomia, é valorizado em preparações tradicionais da culinária indiana, como curries e pratos ayurvédicos.

GRAPEFRUIT: Fruto cítrico de casca amarela ou rosada, originário de híbrido entre pomelo e laranja, pertencente ao gênero Citrus e família *Rutaceae*. Rico em vitamina C, fibras e antioxidantes, apresenta sabor caracteristicamente ácido e levemente amargo. Na gastronomia, é consumido in natura, em sucos, saladas e coquetéis, valorizando seu frescor e perfil aromático.

GRAPPA: (IT) Destilado tradicional italiano obtido a partir do bagaço da uva, composto por cascas, sementes e talos remanescentes da vinificação. Originária do norte da Itália, possui teor alcoólico entre 37,5% e 60%, sendo rica em compostos aromáticos. Na culinária é consumida pura como digestivo ou utilizada em coquetéis. Na gastronomia simboliza o aproveitamento integral da uva e a tradição destilatória italiana.

GRATIN DAUPHINOIS: Prato tradicional francês feito com batatas fatiadas finamente (estilo boulangère), cozidas em leite aromatizado com alho, sal, pimenta e noz-moscada, finalizadas com creme de leite, queijo e farinha de rosca, gratinadas ao forno. Na gastronomia, serve como guarnição cremosa e rica, destacando-se pela textura macia e crosta dourada e crocante.

GRATINAR: (Cul.) Técnica culinária que utiliza calor intenso, geralmente no forno ou sob salamandra, para dourar a superfície de pratos cobertos com queijo, creme ou molhos, formando uma crosta crocante e saborosa. Originada da culinária francesa, valoriza textura e sabor por meio do efeito de caramelização e tostagem. Na gastronomia é amplamente aplicada em preparações como gratinados, lasanhas e legumes ao forno.

GRELHADOR INDUSTRIAL: Equipamento de cocção utilizado para grelhar carnes, vegetais e outros alimentos em alta temperatura. Na gastronomia, proporciona um preparo uniforme, realçando os sabores dos ingredientes por meio da caramelização e selagem, sendo essencial em cozinhas profissionais.

GRELHAR: (Cul.) Método de cocção por calor seco direto, onde o alimento é exposto sobre grelha ou chapa aquecida (180 °C a 185 °C), geralmente sobre fogo de carvão ou gás, criando marcas características e realçando o sabor. A técnica requer virada única para preservar suculência, com mínima aplicação de gordura. De origem antiga, ligada ao uso do fogo aberto. Na gastronomia, a grelha é utilizada para selar carnes e vegetais rapidamente, proporcionando textura crocante e sabor defumado típico.

GRELHA INVERTIDA (BROILER): Técnica de cocção por calor seco com irradiação superior, usada em fornos profissionais. De origem moderna e tecnológica. O alimento é colocado abaixo de fonte de calor intensa. Na gastronomia, permite gratinar e dourar com rapidez.

GRELOS: (Cul.) São, na culinária, os rebentos jovens de plantas como couves e nabos, utilizados como legumes, especialmente na Galiza e em Portugal. São ricos em água e fibras, e contêm vitaminas C e A. Os grelos são mais saborosos quando jovens, antes de as flores se desenvolverem e os rebentos endurecerem.

GREMOLATA: (IT) Condimento clássico da culinária italiana, elaborado com alho ralado, raspas de limão e salsa fresca picada, rico em vitamina C, antioxidantes e compostos voláteis aromáticos. Na culinária, é utilizado como finalização para pratos de carne, especialmente ossobuco, preparado por simples mistura dos ingredientes crus. Apresenta sabor fresco, cítrico e levemente picante, com textura leve e granulada. Na gastronomia, é valorizado pelo frescor e capacidade de realçar sabores com simplicidade e elegância.

GRENACHE: (ES) Variedade de uva tinta da espécie *Vitis vinifera*, gênero *Vitis*, família *Vitaceae*, originária da Península Ibérica, especialmente da região de Aragão, na Espanha. Rica em açúcares e compostos fenólicos, produz vinhos de alto teor alcoólico, corpo médio e notas de frutas vermelhas maduras. Na gastronomia, é amplamente utilizada em vinhos tintos, rosés e em blends do sul da

França, Espanha e do Novo Mundo, harmonizando com carnes, queijos curados e pratos condimentados.

GRENADINE: Xarope adocicado e vermelho, originalmente aromatizado com romã da ilha de Granada, no Caribe. Atualmente, também é produzido com outras frutas e é amplamente utilizado na coquetelaria, além de em sobremesas.

GRIDDLE: Utensílio de cozinha caracterizado por uma chapa metálica plana e aquecida, utilizada para grelhar, tostar ou fritar alimentos de maneira uniforme. De origem inglesa, é comum em cozinhas profissionais e domésticas para preparar panquecas, hambúrgueres, carnes e vegetais. Na gastronomia, destaca-se pela capacidade de proporcionar cocção rápida, preservando suculência e conferindo textura dourada aos alimentos.

GRIGNES: (Pani.) São os cortes feitos na superfície da massa antes da cocção, permitindo a expansão controlada durante o forneamento e evitando rachaduras desordenadas. Esses cortes direcionam o crescimento do pão, favorecem a formação de crosta crocante e conferem aspecto artesanal. Na gastronomia, a grigne é um elemento técnico e estético, revelando a maestria do padeiro e contribuindo para o caráter artesanal, realçando a rusticidade e a identidade visual dos pães.

GRIGNOLINO: (IT) Variedade de uva tinta da espécie *Vitis vinifera*, pertencente ao gênero *Vitis* e família *Vitaceae*, originária do Piemonte, Itália. Rica em taninos e acidez, gera vinhos leves, de coloração rubi pálido, com notas florais, de frutas vermelhas e leve amargor. Na gastronomia, é apreciada na produção de vinhos jovens e frescos, ideais para harmonizar com embutidos, carnes brancas e pratos leves da culinária italiana.

GRIGNOTINE: (FR) Termo francês que designa pequenos lascas crocantes de petiscos ou aperitivos crocantes, geralmente feitos com oleaginosas como amêndoas, nozes ou avelãs caramelizadas e cobertas com chocolate ou especiarias. Originária da confeitaria francesa, combina texturas crocantes e sabores doces ou salgados. Na gastronomia, é servida como acompanhamento para cafés, digestivos ou como elemento decorativo em sobremesas sofisticadas.

GRILL ROOM: (UK) Termo utilizado para designar uma área específica de restaurantes ou hotéis destinada ao preparo e serviço de carnes, peixes e vegetais grelhados em grelha ou chapa quente. Originado da

tradição britânica, o ambiente é associado a refeições sofisticadas com foco em grelhados de alta qualidade. Na gastronomia, o grill room valoriza cortes nobres, técnicas precisas de cocção e o realce do sabor natural dos alimentos pelo calor seco e direto.

GRILLARDIN: (Gast.) Chef de Grelhados. Responsável pela preparação de todos os alimentos grelhados, incluindo carnes, aves, peixes e vegetais. Supervisiona o fogão da cozinha, garantindo o ponto ideal e a qualidade dos grelhados. Em algumas cozinhas, essa função pode ser combinada com a do rôtisseur, encarregado dos assados.

GRISSINI: (IT) Palitos finos e crocantes de pão originários de Turim, no Piemonte, Itália, tradicionalmente feitos com farinha de trigo, água, azeite, fermento e sal. De textura seca e quebradiça, são ricos em carboidratos e fibras dependendo da composição. Na gastronomia, servem como aperitivo ou acompanhamento de embutidos, queijos e patês, valorizando a crocância e a elegância das entradas.

GROG: (UK) Bebida alcoólica tradicionalmente composta por rum diluído em água quente, adoçada com açúcar e, às vezes, aromatizada com limão ou especiarias. Atribuída à Marinha Real Britânica no século XVIII, foi criada pelo almirante Edward Vernon, conhecido como "Old Grog", para melhorar a higiene e a moral dos marinheiros. Clássico histórico da coquetelaria, que representa a inventividade em circunstâncias adversas e a evolução das bebidas alcoólicas ao longo do tempo. Na gastronomia, o grog é apreciado como bebida reconfortante e digestiva, especialmente em climas frios.

GROSELHA: *Ribes rubrum*, gênero *Ribes*, família *Grossulariaceae*. Fruta originária da Europa e Ásia, rica em vitamina C, antioxidantes, fibras e ferro, com bagas pequenas de coloração avermelhada, sabor ácido e textura suculenta. Pode ser consumida in natura ou em geleias, xaropes, compotas e molhos. Na gastronomia, é utilizada para conferir acidez, cor e frescor a preparações doces e salgadas.

GRUEL: (Cul.) Preparação líquida tradicional da antiguidade, semelhante a um mingau fino, feita pelo cozimento lento de cereais como aveia, trigo ou cevada em água ou leite. De textura leve e facilmente digerível, era consumida como alimento básico e reconfortante. Na gastronomia histórica, representa uma das formas mais antigas de papas, valorizada por sua simplicidade e valor nutritivo.

GRUMO: (Cul.) É um pequeno aglomerado "partículas sólidas" ou massa formada em preparações culinárias, geralmente resultado da má dissolução de ingredientes secos em líquidos, como farinha ou amido. Na gastronomia, a presença de grumos indica falha na homogeneização, comprometendo a textura lisa e uniforme desejada em molhos, cremes ou massas.

GRUPOS ALIMENTARES: São classificados com base em suas funções nutricionais: carboidratos (energéticos), proteínas (construtores), lipídios (energéticos e reguladores), e vitaminas e sais minerais (reguladores). Cada grupo desempenha um papel essencial no organismo, garantindo o fornecimento de energia, a formação e reparação de tecidos e a regulação de processos metabólicos. A alimentação equilibrada deve ser composta por alimentos de cada grupo, priorizando os de menor grau de processamento.

GRUYÈRE CHEESE: (EU) Queijo suíço semiduro, originário da região de Gruyères, localizada no cantão de Friburgo, Suíça. Produzido com leite de vaca cru. Apresenta textura firme e compacta com pequenos olhos, sabor complexo que varia do suave ao intensamente aromático e ligeiramente adocicado com notas de nozes. Na gastronomia, é amplamente utilizado em fondues, gratinados, quiches e sanduíches, sendo valorizado por sua capacidade de derreter uniformemente e sabor característico.

GUAIAMU: Também conhecido como guaiamum ou goiamu, é um caranguejo terrestre pertencente à espécie *Cardisoma guanhumi*, do gênero *Cardisoma* e família *Gecarcinidae*. Comestível, possui carne saborosa e firme, rica em proteínas e minerais. Na gastronomia, é valorizado em pratos tradicionais da culinária costeira brasileira, como moquecas, ensopados e recheios, especialmente nas regiões Norte e Nordeste.

GUANCIALE: (IT) É um corte de carne suína curado, tradicional da Itália, especialmente conhecido por ser um ingrediente-chave no famoso prato carbonara. É feito da bochecha do porco, que é curada com sal e especiarias, mas não defumada. O resultado é uma carne com sabor rico e intenso, e gordura abundante, que derrete durante o cozimento, liberando um sabor que caracteriza os pratos italianos.

GUARANÁ: Fruto do Paullinia cupana, gênero *Paullinia*, família *Sapindaceae*, nativo da Amazônia brasileira. Rico em cafeína, taninos, saponinas e antioxidantes, possui vitaminas do complexo B. Prepara-se em pó ou extrato por secagem e torrefação das sementes. Tem

sabor amargo e adstringente, textura farinácea. Na gastronomia, integra bebidas energéticas, xaropes, sorvetes e sobremesas típicas.

GUARIROBA: Planta nativa do Brasil, pertencente ao gênero *Syagrus* e família *Arecaceae*, conhecida pelo seu palmito amargo extraído da palmeira *Syagrus oleracea*. Rico em fibras, minerais e compostos antioxidantes, apresenta sabor marcadamente amargo e textura firme. Na gastronomia regional, é utilizado como ingrediente em saladas, refogados e pratos típicos do cerrado, conferindo sabor característico e valor nutricional.

GUARNECER: (Cul.) Ato de preparar e dispor alimentos que acompanham o prato principal, com o objetivo de realçar sabor, aparência e textura da composição. Originado das técnicas clássicas de serviço, envolve a arrumação cuidadosa e a decoração dos pratos. Na gastronomia, representa elemento fundamental para a apresentação visual e o equilíbrio sensorial das preparações.

GUARNIÇÃO: (Cul.) Complemento alimentar que acompanha o prato principal, podendo consistir em vegetais, grãos, tubérculos ou outras preparações, com ou sem mistura de ingredientes. Origem do termo está vinculada à ideia de "guardar" ou "acompanhar". Na culinária, é elaborada para valorizar visual e sensorialmente o prato principal, agregando sabor, textura e cor. Na gastronomia, representa um elemento essencial para o equilíbrio e apresentação da composição alimentar.

GUELRA: Estrutura anatômica presente em peixes e alguns invertebrados aquáticos, responsável pela respiração por meio da troca gasosa com a água. Originária da evolução adaptativa dos animais aquáticos, é composta por filamentos delicados e vascularizados. Na gastronomia, as guelras indicam o frescor do pescado, devendo estar avermelhadas e úmidas para consumo seguro e de qualidade.

GUERERÊ: Prato tradicional do norte brasileiro preparado com vísceras e miúdos de peixe, como pirarucu ou tambaqui, cozidos lentamente com temperos típicos. Valoriza o aproveitamento integral do pescado, resultando em uma refeição nutritiva, rica em proteínas, vitaminas do complexo B e minerais. Na gastronomia regional, destaca-se pelo sabor intenso e textura variada, simbolizando a cultura culinária de reaproveitamento e sabor autêntico.

GUÉRET CHEESE: (FR) Queijo francês originário da região de Guéret, na Nouvelle-Aquitaine, tradicionalmente feito com leite de cabra ou vaca. Apresenta textura macia a semidura e sabor suave, levemente ácido e fresco. Na gastronomia, é consumido puro, em tábuas de queijos ou utilizado em preparações culinárias regionais, valorizando sua delicadeza e frescor característicos.

GUIA MICHELIN: Publicação de renome internacional que avalia e classifica restaurantes com base em critérios rigorosos de qualidade gastronômica. O Guia Michelin é uma referência mundial na gastronomia, concedendo estrelas a restaurantes de excelência com base em critérios como qualidade dos ingredientes, harmonia dos sabores e personalidade do chef. Uma publicação de prestígio internacional na área da gastronomia, conhecida por sua rigorosa avaliação de restaurantes. Criado em 1900 pelo empresário francês André Michelin, inicialmente como um guia de viagem para motoristas, tornou-se uma referência na alta gastronomia ao introduzir a concessão de Estrelas Michelin, que distinguem os melhores estabelecimentos culinários. A avaliação é realizada por inspetores anônimos e baseia-se em critérios como qualidade dos ingredientes, domínio das técnicas culinárias, harmonia dos sabores, personalidade do chef expressa na cozinha e consistência ao longo do tempo. O guia é publicado anualmente e abrange diversos países, influenciando significativamente o setor gastronômico e a reputação dos restaurantes.

GUILLAUME TIREL: Conhecido como Taillevent (1310-1395), foi um renomado cozinheiro da corte francesa durante o século XIV. Considerado um dos pioneiros da gastronomia europeia e um dos primeiros "chefs" da história. Autor do manuscrito *Le Viandier*, um dos iniciais tratados culinários medievais em língua francesa, sistematizou receitas, principalmente de carnes, e técnicas de preparo como assados e molhos elaborados. Na história gastronômica, é reconhecido como figura fundamental para a consolidação da culinária francesa clássica.

GUISAR: (Cul.) Método de cocção mista que consiste em selar alimentos em pedaços pequenos, seguido de cozimento lento e prolongado em quantidade substancial de líquido, até que os alimentos atinjam completa maciez e o molho adquira consistência espessa. De origem europeia, baseia-se na concentração de sabores e

na maciez gradual. Na gastronomia, é utilizado em ensopados e ragus, resultando em pratos suculentos e aromáticos.

GUMBO: (US) Prato tradicional da culinária do sul dos Estados Unidos, especialmente da Louisiana, que consiste em um ensopado espesso feito com uma base de roux, legumes como quiabo, cebola, aipo e pimentão, além de carnes ou frutos do mar variados. Rico em sabores intensos e complexos, é uma expressão da fusão cultural cajun e crioula. Na gastronomia, é servido geralmente com arroz branco, destacando-se pela textura encorpada e combinação harmoniosa de temperos.

GYRO: (EU) Prato tradicional da culinária grega composto por carne temperada (geralmente porco, frango ou cordeiro) assada em um espeto vertical rotativo, fatiada finamente e servida em pão pita com acompanhamentos como tomate, cebola, molho tzatziki e alface. Rico em proteínas e especiarias, apresenta sabor aromático e textura suculenta. Na gastronomia, é consumido como lanche ou refeição rápida, representando a popularidade da cozinha grega de rua.

H

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFG **H** IJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

HABILIDADES BÁSICAS NA COZINHA: (Gast.) Consiste no desenvolvimento das competências fundamentais necessárias para o manejo eficiente de utensílios, técnicas e processos culinários. Este campo abrange desde a preparação de ingredientes e o uso adequado de ferramentas até o domínio de métodos de cocção essenciais, como grelhar, assar e ferver. Seu objetivo é proporcionar uma base sólida para futuros chefs e cozinheiros, garantindo a qualidade e segurança na produção de alimentos, além de fomentar a criatividade na cozinha.

HABILIDADES E CIÊNCIAS CULINÁRIAS: (Gast.) Abrange o desenvolvimento de competências técnicas e científicas aplicadas à preparação e manipulação de alimentos. Este campo integra conhecimentos de nutrição, técnicas culinárias, biologia dos alimentos e segurança alimentar, visando a excelência na criação de pratos. Seu objetivo é capacitar profissionais para aplicar métodos inovadores, controlar a qualidade dos alimentos e atender às demandas de diferentes públicos, respeitando aspectos culturais e ambientais.

HABILIDADES INTERPESSOAIS: (Gest.) As habilidades interpessoais consistem em competências sociais e comunicativas que permitem interagir, colaborar e resolver conflitos de forma eficaz, sendo essenciais para liderança e harmonia organizacional. De acordo com Goleman (1996), essas habilidades são pilares da inteligência emocional, englobando a consciência social e a gestão de relacionamentos, sendo fundamentais para compreender emoções alheias e orientar interações profissionais. Na gastronomia, manifestam-se na comunicação clara do chef com a equipe, na cortesia do garçom com clientes e na capacidade de manter coesão e resolver conflitos, impactando diretamente a qualidade do serviço e da experiência do cliente.

HABILLAGE: (FR) Preparação inicial. Conjunto de etapas iniciais para preparar aves e peixes para cocção, como flambagem, evisceração e limpeza. Técnica prévia. Na gastronomia, assegura qualidade e apresentação.

HADOQUE: Peixe de águas frias do Atlântico Norte, conhecido cientificamente como *Melanogrammus aeglefinus*, pertencente ao gênero *Melanogrammus* e família *Gadidae*. Fonte de proteínas magras, vitaminas do complexo B e minerais, possui carne branca, firme e de sabor delicado. Na gastronomia, é tradicionalmente consumido defumado, como no clássico britânico *finnan haddie*, ou em preparações como o *fish and* chips e pratos gratinados.

HAGGIS: (UK) Prato tradicional escocês composto por vísceras de ovelha (coração, fígado e pulmão) picadas e misturadas com cebola, aveia, gordura e especiarias, cozidos dentro do estômago do animal. Rico em proteínas, ferro e fibras, possui sabor intenso e textura firme e granulada. Na gastronomia, é consumido especialmente no Burns Night e festividades escocesas, acompanhado de neeps (nabos) e tatties (batatas), sendo um símbolo cultural da Escócia.

HAKUSSAI: (AS) Nome japonês para a acelga chinesa (Brassica rapa subsp. pekinensis, gênero Brassica, família Brassicaceae), hortaliça de folhas alongadas e sabor suave. Cultivada o ano todo, sua melhor safra ocorre no inverno, quando apresenta maior crocância e frescor. Rica em água, fibras, vitaminas A, C e K, é amplamente utilizada na culinária asiática em salteados, sopas e no preparo de conservas como o kimchi.

HALF CREAM: (US) Produto lácteo com teor de gordura intermediário, variando entre 10% e 18%, conhecido também como creme de leite leve ou light. Originário da indústria de laticínios, é rico em gorduras, proteínas e cálcio. Na gastronomia, é utilizado em molhos leves, sopas, cafés e sobremesas que requerem textura cremosa sem excesso de gordura.

HALLOUMI CHEESE: (EU) Queijo tradicional do Chipre, feito com leite de cabra ou ovelha, caracterizado por sua textura firme e alta resistência ao calor. Rico em proteínas e cálcio, possui sabor salgado e levemente amanteigado. Na gastronomia, é apreciado grelhado ou frito, mantendo sua forma sem derreter, sendo servido como aperitivo, em saladas ou sanduíches.

HALVA: Doce tradicional do Oriente Médio, Norte da África e Ásia, feito à base de tahine (pasta de gergelim) ou semolina, açúcar ou mel, e aromatizantes como água de rosas ou pistache. Rico em gorduras saudáveis, cálcio e minerais, apresenta sabor adocicado e textura densa e quebradiça. Na gastronomia, é servido como sobremesa ou

acompanhamento de chás, representando a diversidade da confeitaria regional.

HAMANTASCHEN: (EU) Doce tradicional da culinária judaica, especialmente associado à celebração de Purim, composto por uma massa amanteigada moldada em formato triangular e recheada com sementes de papoula, frutas secas, geleias ou chocolate. Rico em carboidratos e fibras (dependendo do recheio), possui sabor adocicado e textura macia ou crocante. Na gastronomia, é valorizado tanto pelo simbolismo cultural quanto pela variedade de sabores em confeitarias judaicas.

HAMBÚRGUER: (DE) Preparação culinária composta por carne moída moldada em formato de disco, tradicionalmente de carne bovina, mas também de outras proteínas ou vegetais. Originário de Hamburgo, Alemanha, remonta ao século XII, quando nômades mongóis esmagavam carne para facilitar o transporte. Difundiu-se globalmente na forma de sanduíche. Na gastronomia apresenta textura suculenta e sabor pronunciado, sendo base de pratos rápidos e elaborados em versões gourmet.

HAMBURGUERIA: (Gast.) Estabelecimento comercial especializado na produção e venda de hambúrgueres. Seu carro-chefe é o hambúrguer, podendo oferecer diferentes estilos, como fast food, gourmet, artesanal ou até food truck. Geralmente, além dos hambúrgueres, as hamburguerias servem acompanhamentos (batatas fritas, anéis de cebola, saladas, etc.) e bebidas (refrigerantes, milkshakes, chopes, entre outras). Muitas possuem um ambiente descontraído e moderno, atraindo principalmente um público jovem.

HANDKÄSE: (DE) Queijo tradicional da Alemanha, especialmente da região de Hesse, produzido a partir de leite azedo e parcialmente desnatado. De textura firme e elástica, apresenta sabor ácido e aroma forte devido ao processo de maturação. Rico em proteínas e com baixo teor de gordura, é tradicionalmente servido com cebolas cruas e vinagre, formando o prato típico Handkäse mit Musik. Na gastronomia, destaca-se como iguaria regional apreciada com pão e cerveja.

HANGTOWN FRY: (US) Prato tradicional da culinária norte-americana, originário da época da Corrida do Ouro na Califórnia, composto por omelete enriquecida com ostras e bacon. Rico em proteínas, minerais e gorduras, combina sabores intensos e texturas macias e

crocantes. Na gastronomia, é considerado um símbolo histórico da cozinha californiana, servido como café da manhã ou refeição robusta.

HAPPY HOUR: (US) Período de tempo, geralmente no final da tarde, destinado a ofertas promocionais em bares e restaurantes, com descontos em bebidas e petiscos para incentivar o convívio social. Originado nos Estados Unidos, tornou-se prática comum mundialmente para relaxamento e socialização após o expediente. Na gastronomia, representa momento de descontração e experimentação de coquetéis e aperitivos variados.

HARBOURNE BLUE CHEESE: (UK) Queijo azul artesanal produzido na região de Devon, Inglaterra, feito com leite cru de vaca. Apresenta textura cremosa a firme, com veias azul-esverdeadas pronunciadas e sabor picante, complexo e levemente salgado. Na gastronomia, é valorizado em tábuas de queijos, molhos e pratos que pedem intensidade aromática, destacando-se pela qualidade artesanal e caráter regional.

HARD SAUCE: (US) Molho doce e espesso, à base de manteiga, açúcar de confeiteiro e uma bebida alcoólica (tradicionalmente brandy, rum ou uísque), que solidifica quando resfriado. Ler Brandy Butter

HARDTACK: (UK) Biscoito duro e seco feito basicamente de farinha, água e sal, sem fermentação, utilizado tradicionalmente como alimento de longa conservação em viagens marítimas e expedições militares. De textura extremamente firme e baixo teor de umidade, é pobre em nutrientes, mas resistente à deterioração. Na gastronomia histórica, representa um alimento básico de sobrevivência, frequentemente reidratado ou incorporado em sopas e ensopados.

HARMONIZAÇÃO: (Cul.) Arte e ciência que consiste em combinar alimentos e bebidas para promover uma experiência sensorial equilibrada e enriquecida, fundamentada em princípios como semelhança, contraste, complemento e tradição regional. Essa prática visa intensificar ou equilibrar sabores, aromas e texturas, criando percepções mais complexas que ultrapassam a soma dos elementos isolados. A harmonização por semelhança ou concordância intensifica gostos ou sensações similares, como vinhos doces com sobremesas; a por contraste equilibra elementos opostos, como vinho ácido com frituras; a pôr complemento adiciona sabores ausentes em um dos componentes, enriquecendo o conjunto; e a regional fundamenta-se em tradições locais, unindo produtos de

uma mesma área geográfica. Aplicada em combinações clássicas e inovadoras, em vinhos, cervejas, destilados, chás e outras bebidas, a harmonização é essencial na gastronomia para potencializar o prazer e a sofisticação das refeições, sustentada por análises sensoriais e químicas. Busca por relações de contraste ou semelhança entre os sabores. Na gastronomia é a técnica que consiste em combinar alimentos e bebidas para realçar seus sabores e proporcionar uma experiência gastronômica equilibrada.

HARVEY WALLBANGER: (US) Coquetel clássico à base de vodka, suco de laranja e licor Galliano, caracterizado pelo sabor cítrico e notas de anis, baunilha e ervas. Criado nos Estados Unidos na década de 1950, é servido geralmente em copo alto com gelo e fatia de laranja. Na gastronomia de bebidas, é apreciado por sua combinação equilibrada de doçura e frescor, sendo popular em bares e festas.

HASENPFEFFER: (DE) Prato tradicional da culinária alemã composto por ensopado de carne de coelho marinada em vinho, vinagre e especiarias, como pimenta, louro e cebola. Rico em proteínas e com sabor intenso, ácido e aromático, apresenta textura macia devido ao cozimento lento. Na gastronomia, é servido como prato principal, geralmente acompanhado de purê, batatas ou chucrute, destacando-se pela riqueza de sabores e tradição rural.

HASH: (UK) Prato de origem britânica e americana composto por carne picada, batatas e cebolas fritas, derivado do francês *hacher* ('cortar'). Tradicional na Nova Inglaterra, especialmente o hash de carne enlatada, é fonte de proteínas, ferro e carboidratos. Na culinária, é salteado em frigideira até dourar. Apresenta sabor salgado e textura crocante e macia. Na gastronomia, é servido em café da manhã, almoço ou jantar como refeição prática e reconfortante.

HASHI: (AS) Conjunto de duas varetas finas, tradicionalmente utilizadas como talheres em países asiáticos para levar os alimentos à boca. Termo japonês que designa os pauzinhos usados como talheres para comer, geralmente feitos de madeira, bambu ou plástico. São utensílios essenciais na cultura alimentar japonesa, favorecendo a delicadeza no manuseio dos alimentos. A palavra em mandarim para os pauzinhos é 筷子 (kuàizi), que significa "objetos de bambu para comer rapidamente", e substituíram o uso das mãos durante as refeições. De origem milenar, os hashis surgiram na China há cerca de 5000 anos, e o filósofo Confúcio instruía que não se usassem facas

à mesa, motivo pelo qual os hashis não cortam os alimentos. Na gastronomia, o hashi está presente em refeições diárias e cerimônias, simbolizando tradição, etiqueta e conexão com a cultura oriental.

HASTY PUDDING: (US) Prato tradicional da culinária colonial americana, feito com farinha de milho cozida lentamente em água ou leite até formar uma papa espessa. Rico em carboidratos e fibras, apresenta sabor suave e textura cremosa. Na gastronomia histórica, era uma refeição simples e nutritiva, servida como acompanhamento ou sobremesa, refletindo a adaptação dos colonos aos ingredientes locais.

HAUTE CUISINE: (FR) Alta gastronomia. É um estilo de culinária francesa caracterizado pela sofisticação, complexidade e apresentação artística. De origem francesa, desenvolvida nos séculos XVII e XVIII, especialmente por chefs como Marie-Antoine Carême e Auguste Escoffier. Suas técnicas de preparo são altamente refinadas e meticulosas, utilizando ingredientes de alta qualidade. O sabor é complexo e equilibrado, e a textura é cuidadosamente controlada para proporcionar uma experiência sensorial elevada. Na gastronomia, representa o ápice da arte culinária, focando na inovação e na perfeição estética e gustativa dos pratos, sendo um marco na culinária de luxo.

HEDYPATHEIA: Em grego antigo, Hedypatheia é escrita como Ἡδυπάθεια. A palavra deriva de ἡδύς (hedýs), que significa "doce" ou "prazeroso", e πάθος (páthos), que pode ser traduzido como "experiência", "emoção" ou "sofrimento". Assim, Hedypatheia pode ser interpretada como "vida de prazeres" ou "a busca pelo prazer". É uma obra do poeta grego Arquéstrato de Gela, que viveu no século IV a.C. É considerada uma das primeiras obras da literatura gastronômica da história. O título "Hedypatheia" pode ser traduzido como "Prazeres Luxuosos" ou "Delícias da Vida", e o poema servia como um guia para a boa comida e o vinho em diversas regiões do mundo grego.

HELICOBACTER PYLORI: Bactéria gram-negativa que coloniza o estômago humano, podendo causar gastrite, úlceras e até câncer gástrico. A transmissão ocorre principalmente por alimentos ou água contaminados. Na gastronomia, a manipulação adequada dos alimentos e a água potável são fundamentais para a prevenção da infecção.

HEPATITE A: Doença viral causada pelo Hepatitis A virus (HAV), um vírus RNA da família Picornaviridae, que afeta o fígado e é transmitido principalmente por via fecal-oral, geralmente por alimentos ou água contaminados. Provoca inflamação hepática, com sintomas como icterícia, fadiga e dor abdominal. Na gastronomia, práticas rigorosas de higiene e controle de fontes de água são essenciais para evitar a contaminação.

HEPATITE E: Doença viral causada pelo Hepatitis E virus (HEV), um vírus RNA da família Hepeviridae, que afeta principalmente o fígado e é transmitido por via fecal-oral, muitas vezes por alimentos contaminados com água ou carne mal cozida. Provoca sintomas como icterícia, fadiga e dores abdominais, podendo levar a complicações graves em gestantes. Na gastronomia, práticas rigorosas de higiene e controle de fontes de água são essenciais para evitar a contaminação.

HERMIT: (US) Biscoito tradicional da culinária norte-americana, especialmente popular na Nova Inglaterra, feito com uma massa rica em especiarias como canela, noz-moscada e cravo, além de frutas secas e nozes. Rico em carboidratos, fibras e antioxidantes, possui sabor doce, complexo e textura densa. Na gastronomia, é consumido como lanche ou acompanhamento de bebidas, valorizando sua herança colonial e perfil aromático.

HERRGÅRDSOST CHEESE: (EU) Queijo semiduro tradicional da Suécia, produzido com leite de vaca pasteurizado. Apresenta textura macia a firme, sabor suave, amanteigado e levemente adocicado, com pequenas olhaduras distribuídas pela massa. Rico em proteínas e cálcio, é amplamente utilizado na culinária escandinava, consumido em tábuas de queijos, sanduíches e derretido em pratos diversos, valorizando sua versatilidade e delicadeza.

HIDRATAÇÃO: (Pani.) É o processo de absorção de água pelos ingredientes da panificação, fundamental para a formação da massa. Cada componente reage de forma distinta: o amido gelatiniza, as proteínas (como glutenina e gliadina) interagem para formar o glúten, o fermento é ativado e inicia a fermentação, enquanto a quantidade de água auxilia no controle da temperatura e da textura da massa. Na panificação, a hidratação é determinante para a extensibilidade, a elasticidade e o volume da massa, influenciando diretamente a maciez, a porosidade do miolo e a crocância da crosta. Níveis maiores de hidratação resultam em pães mais leves e

alveolados, enquanto níveis menores produzem massas mais firmes e compactas.

HIDRATANTE: (Cul.) É uma substância ou ingrediente que, quando incorporado a uma receita, auxilia na retenção de umidade do alimento, conferindo-lhe textura macia e suculenta. Sua função é fundamental no preparo de massas, bolos e pães, garantindo que o produto final não fique seco ou quebradiço. Na gastronomia, o uso de hidratantes é essencial para o desenvolvimento de produtos de panificação e confeitaria, assegurando qualidade, padronização e boa experiência sensorial para o consumidor.

HIDRATAR: (Cul.) Processo de adicionar ou reintroduzir umidade a substâncias secas ou desidratadas, com o objetivo de restaurar sua umidade natural e facilitar seu uso. Na culinária, consiste em submergir alimentos secos, como frutas, legumes, grãos ou gelatinas, em líquidos como água, leite ou caldo, promovendo reidratação, amolecimento, aumento de volume e ativação de suas propriedades. A técnica envolve deixar o alimento de molho por tempo determinado, podendo o líquido ser aquecido para acelerar o processo. Na gastronomia, hidratar é fundamental para recuperar textura e sabor, tornando os ingredientes mais maleáveis e palatáveis.

HIDROGENADO: (Alim.) Refere-se ao processo químico que adiciona átomos de hidrogênio a óleos vegetais líquidos, transformando-os em gorduras sólidas ou semissólidas, como margarina e gordura vegetal. Esse processo aumenta estabilidade, vida útil e resistência a altas temperaturas, sendo utilizado na indústria alimentícia para conferir textura e consistência aos produtos. (Gast.) Na gastronomia, as gorduras hidrogenadas são empregadas em preparações que demandam maior solidez e crocância, como biscoitos, massas folhadas e frituras.

HIDROMEL: Bebida alcoólica fermentada produzida a partir da fermentação do mel diluído em água, podendo conter frutas, especiarias e ervas para variações de sabor. Uma das mais antigas bebidas alcoólicas conhecidas pela humanidade, anterior ao vinho e à cerveja, sua origem remonta a milhares de anos, com evidências de consumo em civilizações antigas como os povos nórdicos, celtas, gregos e romanos. Os primeiros vestígios arqueológicos da sua produção datam de aproximadamente 7.000 a.C. (9.000 anos atrás), encontrados em vasos de cerâmica no norte da China, contendo resíduos químicos de mel, arroz e frutas, indicando um processo de

fermentação. Rica em açúcares naturais e compostos bioativos do mel, apresenta teor alcoólico variável e sabor adocicado a seco, com aroma floral característico. Na gastronomia, é apreciada como bebida histórica e ritualística, servida pura ou em coquetéis, valorizando sua tradição ancestral e diversidade regional.

HIDROPONIA: Técnica de cultivo de plantas sem solo, utilizando soluções nutritivas aquosas que fornecem os elementos essenciais para o desenvolvimento vegetal. O sistema é composto por tubos de PVC, geralmente com diâmetros de 75 mm ou 100 mm, perfurados em intervalos regulares, onde as plantas são acomodadas em netpots (cestinhas plásticas). A solução nutritiva circula por gravidade em uma fina camada — denominada "filme de nutriente" — que banha as raízes das plantas, retornando ao reservatório ou tanque. Desenvolvida a partir de estudos científicos do século XX, a hidroponia permite o controle preciso de nutrientes e condições ambientais, possibilitando uma produção intensiva e sustentável de hortaliças, ervas e frutas. Na gastronomia, contribui para a oferta de ingredientes frescos, livres de agrotóxicos, valorizando a qualidade e a sustentabilidade alimentar.

HIDROPÔNICO: Adjetivo relativo à hidroponia, referindo-se a plantas cultivadas em sistemas sem solo, mediante soluções nutritivas aquosas controladas. Descreve produtos, métodos ou ambientes que utilizam essa técnica para o cultivo sustentável e eficiente de hortaliças, frutas e ervas. Na gastronomia, ingredientes hidropônicos são valorizados por sua frescura, pureza e menor uso de pesticidas.

HIERARQUIA: (Gast.) Organização estrutural dos cargos e funções na cozinha profissional, estabelecendo uma cadeia de comando que vai do chef de cuisine aos auxiliares. Originária do sistema de brigada criado por Auguste Escoffier, assegura eficiência, disciplina e qualidade no serviço. Na gastronomia é essencial para o funcionamento coordenado das operações culinárias.

HIGHBALL: (UK) Coquetel clássico servido em copo alto (highball glass), composto por uma base alcoólica, geralmente uísque, gin ou vodka, misturada com um refrigerante ou água com gás, e gelo. A prática de misturar destilados com água com gás se popularizou no final do século XIX, especialmente na Grã-Bretanha e nos Estados Unidos. Caracteriza-se pela leveza e refrescância, sendo popular em bares e festas. Na gastronomia e mixologia, é apreciado por sua elegância simples e versatilidade em harmonizações.

HIGIENE DAS MÃOS: Trata-se de uma prática essencial para a prevenção de contaminações cruzadas e a garantia da segurança alimentar em ambientes de manipulação de alimentos. Deve ser realizada com água corrente, sabonete líquido, papel toalha descartável e produto antisséptico. O procedimento consiste em umedecer mãos e antebraços até os cotovelos, aplicar o sabonete e friccionar cuidadosamente palmas, dorsos, unhas e espaços interdigitais por cerca de 15 segundos. Após o enxágue completo, as mãos devem ser secas com papel toalha e, em seguida, friccionadas com antisséptico. Essa rotina deve ser rigorosamente cumprida antes do início das atividades, após o uso do sanitário, manipulação de resíduos, contato com alimentos crus ou superfícies potencialmente contaminadas.

HIGIENE E LEGISLAÇÃO SANITÁRIA: Dentro do campo da gastronomia visa a compreensão e aplicação das normas e práticas que asseguram a qualidade e segurança alimentar. Esse campo abrange desde o manejo adequado dos alimentos até o cumprimento de regulamentações legais que garantem a saúde pública. O objetivo é prevenir contaminações, promover boas práticas de manipulação e garantir que os estabelecimentos gastronômicos atendam às exigências sanitárias, assegurando a integridade e bem-estar dos consumidores.

HIGIENE E SEGURANÇA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS: Dentro da gastronomia tem como objetivo a aplicação de práticas que garantem a segurança alimentar durante todas as etapas da produção, desde a manipulação até o armazenamento dos alimentos. Este campo envolve a adoção de normas e protocolos que visam prevenir contaminações, doenças alimentares e outros riscos à saúde pública. O estudo capacita profissionais a assegurarem que os alimentos sejam preparados e consumidos sem risco, respeitando as regulamentações sanitárias vigentes e promovendo a confiança do consumidor na qualidade dos produtos.

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO: (**Estudo Acadêmico**) Área que compreende o conjunto de normas, práticas e políticas voltadas à promoção de ambientes laborais seguros e saudáveis, visando à preservação da integridade física, mental e social dos trabalhadores. Envolve o estudo da legislação trabalhista relacionada à segurança e saúde ocupacional, bem como a identificação, avaliação e prevenção de riscos ambientais físicos, químicos e biológicos. Abrange ainda o

controle higiênico-sanitário dos alimentos, a higiene pessoal dos trabalhadores, a organização do ambiente de trabalho, o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Coletivos (EPCs), além do cumprimento das Normas Regulamentadoras (NRs). Contribui de forma decisiva para a prevenção de acidentes e doenças profissionais, promovendo qualidade de vida e responsabilidade social no ambiente laboral. Ler Estudo Gastronômico

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES: A higienização de instalações refere-se ao conjunto de práticas e procedimentos destinados à limpeza e desinfecção de ambientes e superfícies, visando garantir a segurança alimentar e a saúde pública. No contexto gastronômico, envolve a limpeza de cozinhas, utensílios, equipamentos e áreas de armazenamento, prevenindo contaminações cruzadas e a proliferação de microrganismos patogênicos. A correta higienização é fundamental para a manutenção de padrões sanitários adequados e para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos.

HIGIENIZAR: Processo de limpar e desinfetar alimentos, utensílios ou superfícies para garantir que estejam livres de impurezas e bactérias.

HIJIKI: (AS) Alga marinha comestível nativa das águas costeiras do Japão, pertencente ao gênero Sargassum e família Sargassaceae. Rica em fibras dietéticas, minerais como cálcio, ferro e magnésio, apresenta sabor suave e textura firme após o cozimento. Na culinária japonesa, é consumida cozida em pratos como saladas, refogados e acompanhamentos, sendo valorizada por suas propriedades nutricionais e sabor característico.

HINDLE WAKES: (UK) Prato tradicional da culinária inglesa, originário da região de Lancashire, consistindo em um frango ou pato assado servido com batatas, legumes e molhos simples. Representa a refeição típica das festividades locais chamadas "wakes", celebradas em comunidades industriais. Na gastronomia, é valorizado pela simplicidade e sabor caseiro, refletindo a cultura alimentar das classes trabalhadoras do norte da Inglaterra.

HIPOXANTINA: Composto nitrogenado da classe das purinas, a hipoxantina é um intermediário no metabolismo de nucleotídeos, sendo precursora da xantina. Presente em tecidos e fluidos corporais, também é encontrada em alimentos como carnes, especialmente vísceras, e algumas leguminosas. Na gastronomia, a hipoxantina contribui para o perfil de purinas em alimentos ricos em proteínas, como carnes processadas, patês e vísceras.

HISSOPO: Planta aromática perene pertencente ao gênero Hyssopus e à família Lamiaceae, originária da região do Mediterrâneo. Rica em óleos essenciais, compostos fenólicos e flavonoides, possui aroma intenso e propriedades medicinais tradicionais. Na culinária, suas folhas são usadas para temperar pratos, infusões e licores, conferindo sabor herbal, levemente amargo e refrescante, valorizado especialmente na cozinha mediterrânea.

HISTAMINA: É uma amina biogênica envolvida em diversas funções fisiológicas, incluindo a resposta imune, a regulação da secreção gástrica e a neurotransmissão. O conceito central é o de um mediador químico com papel crucial em processos inflamatórios e alérgicos. Não é sintetizada em preparações culinárias, mas sim formada em alimentos por ação bacteriana. Na gastronomia, ela está presente principalmente em alimentos que passaram por processos de fermentação ou maturação, como queijos, embutidos e vinhos. Exemplos incluem: queijos curados (ricos em histamina, consumidos em tábuas de frios), salame (embutido fermentado, utilizado em sanduíches ou pizzas) e vinho tinto (contém histamina, sendo frequentemente associado a reações alérgicas em indivíduos sensíveis).

HISTOPLASMA CAPSULATUM: É um fungo dimórfico que causa histoplasmose, uma infecção pulmonar que pode se disseminar para outros órgãos. A transmissão ocorre pela inalação de esporos do fungo, encontrados em solos contaminados com fezes de aves e morcegos. Embora a transmissão por alimentos seja rara, a contaminação de alimentos por solos contaminados pode representar um risco potencial. Na gastronomia, a prevenção envolve a higiene rigorosa dos alimentos e a proteção contra a contaminação por solos contaminados.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO: (**Estudo Acadêmico**) Campo interdisciplinar da gastronomia que investiga a evolução dos hábitos alimentares ao longo do tempo, considerando aspectos culturais, sociais, econômicos e políticos. Disciplina que analisa como as práticas alimentares foram moldadas por civilizações antigas, trocas comerciais, processos de colonização e transformações tecnológicas. O objetivo é compreender as influências históricas na culinária contemporânea, valorizando a diversidade gastronômica e destacando a alimentação como um reflexo de processos históricos e identitários. A História da Alimentação estuda a evolução dos hábitos

alimentares do homem, incluindo a pré-história, idade antiga, idade média, idade moderna, idade contemporânea e as práticas culinárias ao longo do tempo, considerando influências culturais, sociais, econômicas e tecnológicas. Essa área analisa a relação entre a alimentação e o desenvolvimento das civilizações, a circulação de ingredientes e as transformações nos padrões de consumo. No contexto brasileiro, destaca-se a gastronomia como resultado da história e cultura indígena, dos colonizadores europeus, dos imigrantes e das populações afro-brasileiras. Analisa o papel da alimentação na construção das identidades culturais, nas práticas religiosas e nos processos históricos, ressaltando as transformações decorrentes da globalização, da industrialização e dos avanços tecnológicos. Seu objetivo é compreender como os alimentos e suas preparações refletem identidades culturais e mudanças históricas, contribuindo para a preservação e valorização do patrimônio gastronômico. Ler Estudo Gastronômico

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA: Investiga a evolução dos hábitos alimentares e das práticas culinárias ao longo do tempo, considerando fatores culturais, sociais, econômicos e tecnológicos. Essa área analisa a influência de diferentes civilizações, a circulação de ingredientes e as transformações na gastronomia mundial. Seu objetivo é compreender como a alimentação reflete identidades, tradições e mudanças históricas, contribuindo para a valorização do patrimônio gastronômico e o desenvolvimento da culinária contemporânea.

HISTÓRIA DA CULINÁRIA: Campo interdisciplinar que estuda a evolução das práticas alimentares humanas desde a Pré-História até a contemporaneidade. É o registro histórico das técnicas, ingredientes, hábitos sociais, econômicos e culturais relacionados ao preparo e consumo de alimentos. Originada com o domínio do fogo há cerca de 1,5 milhão de anos, marca a transição de uma alimentação instintiva para práticas organizadas e culturalmente definidas. Conceitualmente, representa o desenvolvimento progressivo de métodos de cocção, conservação e combinação de sabores que refletem a identidade de cada sociedade. Ela se manifesta na culinária por meio da aplicação de técnicas de preparo que transformam matérias-primas em alimentos, influenciando o sabor, a textura e o aroma. Na culinária, a história traduz-se na diversificação de técnicas como assados, cozidos, fermentados e métodos sofisticados como a gastronomia molecular. Não possui sabor ou textura próprios, mas

documenta a evolução destes aspectos em cada período. Na gastronomia, fundamenta o repertório técnico e cultural do cozinheiro, influenciando criações contemporâneas e o resgate de tradições.

HISTÓRIA E CULTURA GASTRONÔMICA: Analisa a evolução da alimentação e suas interações com aspectos culturais, sociais e econômicos. Investiga como os hábitos alimentares, ingredientes e técnicas culinárias se desenvolveram ao longo do tempo, influenciados por trocas culturais, migrações e avanços tecnológicos. Esse conhecimento contribui para a valorização do patrimônio gastronômico, a preservação das tradições alimentares e a compreensão da identidade de diferentes sociedades por meio da culinária.

HISTÓRIA E PATRIMÔNIO CULTURAL: (**Estudo Acadêmico**) No campo da gastronomia, investigar e analisar a relação entre a alimentação e a construção da identidade cultural de diferentes sociedades permite compreender os vínculos entre comida, memória e pertencimento. Disciplina interdisciplinar que analisa os processos históricos de construção das identidades sociais e culturais, com foco na valorização, preservação e interpretação do patrimônio cultural material e imaterial. Abrange conceitos fundamentais como memória, identidade, cultura, tombamento e educação patrimonial, assim como o papel dos museus e do turismo cultural. Reflete sobre a diversidade cultural brasileira, incluindo as contribuições dos povos afro-brasileiros, indígenas, quilombolas e guarani, evidenciadas nas línguas, religiões, símbolos, artes e literaturas. Considera os bens culturais como expressões da memória coletiva em contextos históricos, políticos e simbólicos, promovendo uma compreensão crítica do legado cultural e o fortalecimento da cidadania. Ler Estudo Gastronômico

HOMARUS: Gênero de crustáceos decápodes da família *Nephropidae*, que inclui espécies como *Homarus americanus* (lagosta americana) e *Homarus gammarus* (lagosta europeia). Reconhecidas por sua carapaça robusta e garras grandes, são valorizadas pela carne branca, firme e sabor delicado, rica em proteínas e minerais. Na gastronomia, as lagostas do gênero *Homarus* são ingredientes nobres, utilizadas em preparações sofisticadas como cozidos, grelhados e bisques.

HOMMARD: (FR) Termo francês para lagosta, crustáceo marinho pertencente à família Nephropidae, reconhecido por sua carne saborosa, firme e delicada. Ler crustáceo

HOMO ECONOMICUS: (Gest.) Modelo teórico que descreve o ser humano como agente racional e egoísta, cuja motivação se restringe à maximização da utilidade econômica, buscando o maior benefício com o menor custo. Essencial para a economia neoclássica, esse conceito foi relativizado por perspectivas mais modernas, que reconhecem aspectos sociais e psicológicos na tomada de decisão. Conforme Robbins (2020), a visão do homo economicus é limitada, pois ignora fatores como reconhecimento, pertencimento e realização pessoal, fundamentais para o engajamento. Na gastronomia, isso se traduz na diferença entre ver um chef ou garçom apenas como trabalhador em troca de salário (homo economicus), e reconhecê-los como profissionais que também se motivam pela criatividade, pelo prestígio, pelo espírito de equipe e pela satisfação do cliente (homo social).

HOMO SOCIAL: (Gest.) Modelo concebido pela Teoria das Relações Humanas que entende o indivíduo como motivado por necessidades sociais, como pertencimento, reconhecimento e interação em grupo. Diferente do homo economicus, prioriza fatores afetivos e coletivos em vez de apenas recompensas financeiras. Segundo Robbins (2020), o homem social é central para o comportamento organizacional, pois a coesão grupal, as relações interpessoais e a liderança influenciam diretamente a satisfação e a produtividade. Na gastronomia, manifesta-se na motivação dos profissionais pela camaradagem, pelo prestígio interno e pela experiência coletiva de produzir pratos de excelência, o que fortalece a coesão da brigada e a qualidade do serviço

HOMOGÊNEA: (Cul.) É um adjetivo que descreve uma mistura ou preparação culinária com composição uniforme, sem separação de fases, grumos ou variações visíveis de textura ou cor. Na gastronomia, indica qualidade técnica, equilíbrio e correta incorporação dos ingredientes.

HOMOGENEIZAR: Tornar uma mistura ou alimento uniforme, de maneira que todos os ingredientes fiquem bem integrados. É usado quando se deseja que uma preparação atinja a consistência de um purê ou que os ingredientes sejam misturados de forma homogênea.

HONDASHI: (AS) Temperos em pó, compostos principalmente por extrato de peixe desidratado (geralmente bonito seco), utilizados para preparar dashi, o caldo-base da culinária japonesa. Rico em umami, realça o sabor de sopas, molhos e pratos diversos. Na gastronomia, o hondashi oferece praticidade e consistência, sendo fundamental na preparação de caldos tradicionais com sabor autêntico.

HOOKWORMS: São parasitas intestinais, geralmente encontrados em humanos e animais, pertencentes à família *Ancylostomidae*. As espécies mais comuns em humanos são *Ancylostoma duodenale* e *Necator americanus*. Eles penetram na pele, geralmente através de pés descalços, e migram para o intestino delgado, onde se fixam e se alimentam do sangue, causando anemia e outros problemas de saúde. Na gastronomia, o risco de contaminação ocorre quando alimentos entram em contato com solo contaminado, especialmente em áreas com saneamento inadequado. A prevenção envolve a higiene rigorosa dos alimentos.

HOPFENKÄSE: (DE) Queijo tradicional da região da Baviera, Alemanha, produzido com leite de vaca e aromatizado com lúpulo (Humulus lupulus), o que lhe confere um sabor característico amargo e floral. De textura semidura e sabor suave com notas herbais, é rico em proteínas e cálcio. Na gastronomia regional, é consumido fresco ou maturado, apreciado em tábuas de queijos e acompanhamentos típicos alemães.

HORA EXTRA: (Gest.) Tempo de trabalho realizado além da jornada normal estabelecida em lei, limitada a 8 horas diárias ou 44 horas semanais, com possibilidade de até 2 horas extras por dia. Conforme a Consolidação das Leis do Trabalho (BRASIL, 2017), a remuneração da hora extra deve ser, no mínimo, 50% superior à hora normal, podendo ser maior em dias de descanso, feriados ou conforme acordos coletivos. No contexto operacional, garante cumprimento da legislação e compensação adequada ao trabalhador. Na gastronomia, aplica-se para compensar horas adicionais de chefs, cozinheiros e atendentes durante períodos de grande movimento, eventos ou feriados, assegurando pagamento justo e respeito à legislação trabalhista.

HORCHATA: (ES) Bebida tradicional originária da Espanha e popular em países da América Latina, feita a partir da infusão e moagem de sementes, grãos ou tubérculos, como arroz, amêndoas ou tigernuts

(chufas). Rica em carboidratos, vitaminas e minerais, apresenta sabor adocicado, refrescante e textura levemente cremosa. Na gastronomia, é consumida gelada como bebida refrescante, acompanhando refeições ou como complemento em sobremesas.

HORISHT: (AS) Termo da culinária persa que designa uma categoria de ensopados ou guisados à base de carnes (bovina ou cordeiro) e vegetais, cozidos lentamente em molhos aromáticos com ervas, leguminosas e especiarias. Caracteriza-se por sabores complexos e textura densa, sendo servido como prato principal geralmente acompanhado de arroz. Na gastronomia iraniana, representa a tradição do cozimento prolongado que realça a combinação equilibrada de ingredientes frescos e especiarias, conferindo riqueza nutricional e sabor marcante.

HORS D'OEUVRE: (FR) Termo francês que significa "fora da obra" e refere-se a aperitivos servidos antes da entrada ou do prato principal. Geralmente leves e frios, podem incluir iguarias variadas, realçando a experiência gastronômica.

HORSE'S NECK: (US) Coquetel clássico composto por conhaque ou uísque, água com gás e uma longa casca de limão enrolada, que decora o copo alto (highball). Originado no início do século XX nos Estados Unidos, destaca-se pela combinação refrescante e aromática entre a bebida destilada e o cítrico. Na gastronomia de bebidas, é apreciado pela simplicidade e elegância, frequentemente servido como aperitivo.

HOSPITALIDADE E TURISMO: Na gastronomia explora a interconexão entre a experiência culinária e a recepção de visitantes em diversos contextos, como hotéis, restaurantes e destinos turísticos. Analisa práticas de acolhimento, gestão de serviços e impacto cultural, visando a excelência na experiência do cliente. Esse campo contribui para o desenvolvimento sustentável do turismo gastronômico, promovendo a valorização da culinária local e a inovação nos serviços de hospitalidade.

HOT DOG: (US) Preparação de origem germano-americana, composta por salsicha cozida ou grelhada servida em pão macio alongado, acompanhada de condimentos como ketchup, mostarda, maionese e guarnições variadas. Adapta-se a diferentes culturas com ingredientes regionais. Sua origem remonta às tradições alemãs de salsichas (frankfurter, wiener), popularizadas nos Estados Unidos entre o final do século XIX e o início do século XX, consolidando-se

como um ícone da culinária de rua e do fast food. Fornece proteínas, gorduras, sódio e pequenas quantidades de vitaminas do complexo B e ferro, dependendo dos ingredientes utilizados. Na gastronomia, é considerado um alimento popular de conveniência, símbolo da culinária informal, com sabor salgado e defumado e textura macia e suculenta.

HUEVOS RANCHEROS: Prato tradicional mexicano composto por ovos fritos servidos sobre tortillas de milho, acompanhados de molho de tomate picante, feijão, abacate e, por vezes, arroz. Originário das áreas rurais do México, é uma refeição popular para o café da manhã. Na culinária, destaca-se pelo sabor intenso e combinação de texturas entre o ovo macio, a tortilla crocante e o molho condimentado. Na gastronomia, é valorizado por sua simplicidade, rusticidade e autenticidade regional.

HUMBLE PIE: (UK) Prato tradicional da culinária inglesa originado no século XVII, consistindo em um cozido de miúdos de cervo combinados com maçã, açúcar, passas e temperos. Era consumido principalmente por caçadores, enquanto as carnes nobres eram reservadas à nobreza. Na culinária, destaca-se pelo sabor robusto e equilibrado entre o doce e o salgado. Na gastronomia, representa uma refeição rústica e histórica, símbolo das diferenças sociais da época.

HUNTSMAN CHEESE: (UK) Queijo inglês composto por camadas alternadas de dois queijos tradicionais: Double Gloucester e Stilton azul. Originário do Reino Unido, combina o sabor firme e amanteigado do Double Gloucester com o sabor intenso e levemente picante do Stilton. Na culinária, é consumido puro, em tábuas de queijos ou sanduíches. Apresenta textura densa com veios azulados e sabor equilibrado entre o suave e o pungente. Na gastronomia, é apreciado por sua estética bicolor e contraste de sabores.

HYMENOLEPIS NANA: Também conhecida como tênia anã, é um parasita intestinal pertencente à classe Cestoda e à família Hymenolepididae. Infecta principalmente humanos, especialmente crianças, e transmite-se por ingestão de ovos contaminados, frequentemente em alimentos ou água infectados, ou por contato com roedores hospedeiros intermediários. Causa infecções intestinais (himenolepíase), com sintomas como dor abdominal, diarreia e fraqueza. Na gastronomia, o risco de contaminação está

ligado ao consumo de alimentos manipulados em condições insalubres ou a ingestão de água não tratada.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL. Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

I

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGH **I** JKLMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

IAKNA: (AS) Prato tradicional da culinária sírio-libanesa, elaborado com carne bovina ou de cordeiro cozida lentamente com legumes variados, temperados com especiarias árabes. Possui sabor marcante e aromático, textura macia e envolvente. Na gastronomia, integra os guisados típicos do Levante, valorizando o equilíbrio entre carne e vegetais.

IÇÁ: Inseto comestível conhecido como saúva, pertencente à espécie Atta *laevigata*, gênero Atta, família Formicidae. Originário da América do Sul, é rico em proteínas, lipídios e minerais como ferro e zinco. Na culinária, é consumido torrado ou frito, com sabor intenso e textura crocante. Na gastronomia, representa um ingrediente tradicional da cultura alimentar indígena e regional brasileira.

IDENTIDADE REGIONAL DOS ALIMENTOS: A Identidade Regional dos Alimentos na gastronomia refere-se ao conjunto de características culturais, históricas e geográficas que definem a culinária de uma região. Esse conceito envolve o uso de ingredientes locais, técnicas tradicionais e saberes transmitidos entre gerações. Sua importância reside na valorização do patrimônio gastronômico, na promoção da sustentabilidade e no fortalecimento da economia regional, além de contribuir para a autenticidade e a diversidade culinária. Na gastronomia o estudo investiga a relação entre os ingredientes, técnicas e tradições culinárias de determinada região, considerando aspectos históricos, culturais e sociais. Esse campo visa valorizar e preservar patrimônios gastronômicos, promovendo o uso de produtos locais e sustentáveis. Além disso, contribui para o fortalecimento da identidade cultural, incentivando a inovação e a autenticidade na gastronomia regional.

IDENTIFICAÇÃO DE LACUNAS: (Gest.) A identificação de lacunas é o processo de comparar a situação atual de uma organização com a desejada, mapeando deficiências e oportunidades para desenvolver estratégias e planos de ação que reduzam a diferença entre o estado atual e o ideal. Na visão de Drucker (2012), essa análise é essencial na gestão por objetivos, permitindo ao gestor mobilizar recursos e equipes para transformar metas em resultados concretos. Na

gastronomia, a identificação de lacunas aplica-se à qualidade do atendimento e à produção, orientando treinamentos, otimização de processos e ações para garantir que a experiência do cliente atenda aos padrões de excelência do restaurante.

ILHA: No contexto gastronômico, o termo "ilha" pode se referir a uma estação de alimentos em eventos ou a uma bancada central dentro da cozinha. A ilha funciona como um ponto de apoio estratégico, posicionado no centro do ambiente, permitindo a divisão eficiente das tarefas e facilitando a organização das operações culinárias em diferentes áreas da cozinha.

IDENTIFICAÇÃO DE TALENTOS: (Gest.) processo de reconhecimento de indivíduos com habilidades, competências e potencial diferenciados, capazes de contribuir significativamente para os objetivos estratégicos de uma organização. Envolve avaliação de desempenho, competências técnicas e comportamentais, visando reter e desenvolver profissionais-chave. De acordo com Chiavenato (2014), a identificação de talentos é essencial para formar equipes de alto desempenho e garantir a sustentabilidade organizacional. O autor destaca que reconhecer o potencial dos colaboradores permite planejar sucessão, motivar o desenvolvimento e alinhar habilidades às necessidades estratégicas da empresa. Na gastronomia, a identificação de talentos é um processo vital para montar uma equipe de alta performance. Ela se manifesta na busca por chefs com habilidades criativas, cozinheiros com técnica apurada e garçons com excelência em atendimento ao cliente. A capacidade de reconhecer o potencial de cada membro da equipe, seja em liderança ou em habilidades específicas, é crucial para aprimorar a qualidade dos pratos e do serviço, contribuindo para a reputação e o sucesso do restaurante.

ILHA DE COCÇÃO: Equipamento de cozinha projetado para a preparação e cocção de alimentos em estabelecimentos gastronômicos, como restaurantes e hotéis. Composta por diversos dispositivos, como fogões, fritadeiras, charbroilers e chapas americanas, sua estrutura pode ser adaptada a diferentes necessidades operacionais. Fabricada, geralmente, em aço inoxidável, permite configurações modulares e layouts personalizados para otimização do espaço e eficiência no serviço.

ILHAS GASTRONÔMICAS: São estações independentes dentro de um buffet, cada uma dedicada a um tema culinário específico. Essa

abordagem inovadora proporciona uma experiência gastronômica diversificada e sofisticada, tornando-se uma opção ideal para eventos corporativos, inaugurações e confraternizações.

IMATURAS: Refere-se a frutas, sementes ou hortaliças colhidas antes de atingirem a maturação fisiológica completa, geralmente com textura mais firme, menor teor de açúcares e sabor mais ácido ou amargo. Na gastronomia, são utilizadas para conservas, fermentações, pratos regionais e composições onde se valoriza crocância e acidez.

IMBU: Fruto do umbuzeiro, *Spondias* tuberosa, gênero *Spondias*, família *Anacardiaceae*, originário dos chapadões semiáridos do Nordeste brasileiro. Rico em vitamina C, sais minerais e fibras, apresenta sabor agridoce e textura suculenta. Na culinária, é consumido in natura, em sucos, doces ou geleias. Na gastronomia, simboliza a resistência alimentar das populações do sertão.

IMBUZADA: Bebida tradicional do Nordeste brasileiro, feita com o fruto do umbuzeiro (*Spondias tuberosa*), leite e açúcar. Obtida pelo cozimento do fruto, resulta em preparação de sabor levemente ácido e consistência cremosa. Na gastronomia, representa a valorização dos frutos nativos em receitas regionais de caráter nutritivo e afetivo.

IMERSÃO: É o ato ou efeito de imergir(-se), podendo significar submersão ou envolvimento profundo em um meio específico. A palavra tem origem no latim immersionem, que, em sua raiz, refere-se ao ato de mergulhar, geralmente em um líquido. O termo é amplamente utilizado em diferentes contextos, como educação, cultura, tecnologia e gastronomia. Na gastronomia, imersão refere-se ao ato de submergir alimentos em água ou óleo quente. A fritura por imersão é uma técnica culinária amplamente utilizada, na qual os alimentos são totalmente submersos em óleo aquecido, garantindo um cozimento uniforme e uma textura crocante. Essa prática é popular em diversas culturas ao redor do mundo, sendo essencial para a preparação de pratos como batatas fritas, tempurá e churros.

IMERSÃO CULTURAL: É o ato de vivenciar uma cultura diferente da própria, mergulhando em suas tradições, costumes e valores. O termo caracteriza um aprofundamento em um ambiente cultural específico, permitindo a experiência direta com seus hábitos, gastronomia, idioma e outras expressões culturais. Essa experiência pode ocorrer por meio de viagens, intercâmbios, eventos ou

atividades que proporcionem contato direto com a comunidade local. O objetivo da imersão cultural é ampliar o conhecimento sobre um povo, desconstruir estereótipos e promover o respeito às diferenças culturais. Esse conceito envolve um aprofundamento autêntico no cotidiano de uma comunidade e suas expressões culturais. No âmbito gastronômico, a imersão cultural ocorre ao experimentar a culinária de uma região ou país, absorvendo a cultura local por meio do paladar. Esse processo permite compreender melhor os hábitos alimentares, os ingredientes típicos e a história da culinária de um povo. Algumas empresas de turismo denominam esse tipo de experiência como “turismo de experiência” ou “tour temático”, que busca oferecer ao viajante uma vivência autêntica do destino visitado. Essa interação pode ocorrer por meio do convívio com os habitantes locais, da participação em festividades típicas ou da prática do idioma no cotidiano, promovendo uma aprendizagem mais natural e imersiva.

IMUNOCOMPROMETIDO: É uma condição em que seu sistema imunológico não está funcionando tão bem quanto deveria. significa que uma pessoa tem um sistema imunológico enfraquecido ou comprometido, o que a torna mais suscetível a doenças e infecções. Este enfraquecimento pode ser devido a várias causas, como doenças, tratamentos médicos ou condições genéticas.

IN NATURA: É uma expressão em latim que significa "na natureza" ou "em seu estado natural". O termo refere-se a alimentos que não passaram por processamento industrial, modificação química ou adição de conservantes, sendo consumidos exatamente como são obtidos na natureza. Na gastronomia, o termo é utilizado para definir alimentos consumidos em seu estado natural, sem qualquer tipo de processamento industrial, químico ou modificação significativa. Exemplos incluem frutas, verduras, legumes, carnes frescas e grãos que chegam ao consumidor sem adição de conservantes ou temperos. Esse conceito está associado a uma alimentação mais saudável e sustentável, valorizando ingredientes frescos e sua qualidade original.

INARI: (AS) Preparação tradicional da culinária japonesa, composta por sacos de tofu frito e adocicado (abura-age) recheados com arroz de sushi temperado. Apresenta sabor levemente adocicado e textura macia e úmida. Na gastronomia, é um prato popular e casual,

amplamente consumido em lanchonetes, caixas de bento e como acompanhamento.

INCENTIVO EMOCIONAL: (Gest.) O incentivo emocional consiste em ações e comportamentos adotados por líderes ou pela organização para promover o bem-estar psicológico e a motivação intrínseca dos colaboradores, manifestando-se por meio de reconhecimento, empatia, apoio e criação de um ambiente seguro e positivo para a expressão de sentimentos. Conforme Chiavenato (2009), os incentivos emocionais e sociais complementam as recompensas financeiras, sendo essenciais para engajar colaboradores, promover satisfação no trabalho, senso de pertencimento e reconhecimento do esforço, fatores que contribuem para a retenção de talentos. Na gastronomia, o incentivo emocional é crucial em equipes que trabalham sob pressão; exemplos incluem reconhecimento público por um bom serviço, apoio a membros em dificuldade e demonstrações de gratidão, fortalecendo o moral, a confiança e a dedicação da equipe.

INCENTIVO FINANCEIRO: (Gest.) O incentivo financeiro é uma compensação monetária oferecida aos colaboradores para motivar, reconhecer e recompensar desempenho superior, podendo ser direto (bônus, comissões, participação nos lucros) ou indireto (benefícios e gratificações). Conforme Drucker (2012), quando estruturado de forma clara e vinculada a resultados, o incentivo financeiro alinha os interesses individuais aos da organização, promovendo produtividade e eficiência. Na gastronomia, incentivos financeiros podem incluir bônus para a equipe de cozinha por redução de desperdício ou comissões para garçons baseadas em vendas, fortalecendo o desempenho, a motivação e a rentabilidade do restaurante.

INCENTIVO PROFISSIONAL: (Gest.) O incentivo profissional é um conjunto de recompensas não financeiras oferecidas para motivar e engajar colaboradores, incluindo oportunidades de desenvolvimento, reconhecimento, autonomia, atribuição de responsabilidades e ambiente que valoriza o crescimento pessoal. De acordo com Goleman (1996), o incentivo profissional está ligado à automotivação, competência central da inteligência emocional, sendo essencial que a liderança cultive a paixão pelo trabalho e a busca por desafios para maximizar o desempenho. Na gastronomia, incentivos profissionais podem incluir liberdade criativa para chefs,

responsabilidades de treinamento para garçons ou financiamento de cursos, fortalecendo o pertencimento, a motivação e o comprometimento da equipe com a excelência do serviço.

INCHAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em deixar ingredientes como grãos, sementes ou ingredientes imersos em líquido por determinado tempo, permitindo que absorvam água e aumentem de volume. Na gastronomia, é utilizada para melhorar a textura, facilitar o cozimento e garantir hidratação adequada dos alimentos.

INCISÃO: Técnica culinária que consiste em realizar cortes superficiais e controlados na superfície de alimentos, como carnes, peixes ou pães, com o objetivo de facilitar o cozimento, melhorar a penetração de temperos ou controlar a expansão durante o preparo. Na gastronomia, é aplicada para garantir textura, sabor e apresentação adequados.

INCORPORAR: Misturar ou combinar ingredientes de maneira que se fundam bem, misturando-os até que se integrem completamente, sem perder a consistência. Adicionar algo a uma preparação ou confecção de maneira homogênea.

INCUBADORA DE FERMENTAÇÃO: Equipamento que mantém temperatura e umidade ideais para a maturação de queijos e fermentados. Na gastronomia, é utilizada na produção artesanal de queijos, kombuchas e fermentados naturais.

INDIAN PUDDING: (US) Sobremesa tradicional norte-americana de origem colonial, feita com farinha de milho, leite, açúcar mascavo e especiarias, cozida lentamente até adquirir textura cremosa e sabor adocicado e levemente apimentado. Na gastronomia, representa a influência indígena e inglesa na culinária do Nordeste dos Estados Unidos, sendo consumida principalmente em épocas festivas.

ÍNDICES DE DESEMPENHO: (Gest.) São indicadores quantitativos e qualitativos utilizados para avaliar a eficiência, eficácia e efetividade das operações de uma organização. Permitem medir resultados alcançados em relação a metas estabelecidas, servindo como base para decisões estratégicas e para o acompanhamento da evolução do negócio. Segundo Kaplan e Norton (1997), os índices de desempenho devem ser aplicados de forma integrada, contemplando aspectos financeiros e não financeiros, como qualidade, produtividade, inovação e satisfação do cliente. Os autores destacam que a utilização de indicadores equilibrados possibilita uma visão holística do

desempenho organizacional. Na Gastronomia: os índices de desempenho são aplicados na análise de giro de estoque, ticket médio, tempo de atendimento, índice de desperdício, ocupação de mesas e satisfação dos clientes. Tais métricas permitem ao gestor identificar pontos fortes e fragilidades, garantindo maior competitividade e sustentabilidade ao empreendimento gastronômico

INFUSÃO: Método de extração de compostos solúveis em água a partir de plantas, flores, folhas ou ervas, realizado por imersão em água quente por tempo determinado. Promove liberação de aromas, sabores e princípios ativos, sem ferver os ingredientes. Na gastronomia, é amplamente utilizada na preparação de chás, caldos aromáticos e bases para molhos, realçando perfis sensoriais delicados.

INGÁ CIPÓ: Inga edulis. É uma leguminosa arbórea do gênero Inga, da família Fabaceae, nativa da América do Sul, especialmente da região amazônica. O nome "ingá" vem do tupi in-gá, que significa "embebido" ou "empapado", em alusão à polpa úmida e macia do fruto. Na gastronomia, sua polpa adocicada é consumida ao natural ou utilizada em sucos e doces; além disso, a planta possui propriedades medicinais reconhecidas na medicina popular.

INGLÊS APLICADO À GASTRONOMIA: (**Estudo Acadêmico**) Área de estudo focada no desenvolvimento da comunicação em língua inglesa no contexto gastronômico, abrangendo vocabulário técnico, expressões culinárias, leitura de receitas, cardápios e terminologia profissional. Disciplina que desenvolve habilidades comunicativas em inglês voltadas ao contexto gastronômico e de hospitalidade. Aborda conhecimentos básicos da língua inglesa, compreendendo interpretação de expressões e textos relacionados à gastronomia e áreas afins. Foca no reconhecimento, identificação e aquisição do léxico específico do setor. Inclui vocabulário técnico, expressões idiomáticas, gêneros textuais e situações práticas como atendimento ao cliente, descrição de pratos, elaboração de cardápios, pedidos e negociações. Enfatiza a compreensão oral e escrita, bem como a produção textual e a comunicação verbal eficaz em ambientes internacionais. Visa capacitar profissionais para atuar com fluência e segurança em contextos gastronômicos e turísticos globais, promovendo intercâmbio cultural e atendimento a públicos diversos. Ler Estudo Gastronômico

INGREDIENTES: (Cul.) São as substâncias, naturais ou processadas, utilizadas na elaboração de pratos e preparações culinárias, responsáveis por fornecer sabor, textura, cor e valor nutricional. (Pani.) Na panificação, constituem a base das formulações, como farinhas, fermentos, líquidos, açúcares e gorduras, cuja combinação determina as características do produto final. Na gastronomia, os ingredientes são valorizados pela qualidade, origem e harmonização, sendo fundamentais para a criação de experiências sensoriais e culturais.

INHAMBU-CHORORÓ: Ave silvestre nativa do Brasil, de nome científico *Crypturellus parvirostris*, pertencente à família Tinamidae e ao gênero *Crypturellus*. Habita matas e cerrados, sendo conhecida por seu canto melancólico e plumagem parda. É uma espécie cinegética, ocasionalmente utilizada na alimentação regional, sobretudo em comunidades rurais. Na gastronomia, sua carne é apreciada por ser magra, de sabor suave e textura delicada.

INHAME: (AS) Raiz tuberosa da espécie *Colocasia esculenta*, da família *Araceae*, também conhecida como taro, originária da Ásia e cultivada em regiões tropicais. Semelhança: O inhame é um tubérculo menor, arredondado, com casca mais lisa, enquanto o cará é maior, alongado e de casca pilosa. Rico em carboidratos complexos, fibras, vitaminas do complexo B e C, possui ação energética e imunológica. Na gastronomia, é usado cozido, em sopas, purês, bolos e preparações tradicionais.

INICIAÇÃO CIENTÍFICA: A Iniciação Científica na gastronomia é um processo acadêmico que visa introduzir estudantes à pesquisa científica, estimulando a investigação sobre alimentos, técnicas culinárias, cultura alimentar e inovação gastronômica. Por meio de metodologias científicas, busca-se desenvolver o pensamento crítico, a experimentação e a produção de conhecimento na área. Essa prática contribui para o avanço da gastronomia como campo de estudo, promovendo descobertas que podem impactar a segurança alimentar, a sustentabilidade e a valorização da culinária regional e global.

INOCUIDADE DOS ALIMENTOS: Conjunto de condições e medidas necessárias para garantir que os alimentos não causem danos à saúde do consumidor quando preparados, servidos e consumidos conforme previsto. Relaciona-se à ausência de contaminantes físicos, químicos e biológicos em níveis prejudiciais. Com o objetivo de

coordenar esforços em âmbito mundial para assegurar a inocuidade dos alimentos e, consequentemente, a proteção à saúde dos consumidores, foi criada, em 1963, pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS), a Comissão do Codex Alimentarius (CAC). Na gastronomia, envolve práticas seguras de manipulação, armazenamento e preparo, assegurando a integridade dos alimentos. Trata-se de um princípio fundamental nos sistemas de controle sanitário e de qualidade alimentar.

INQUITAIA: Condimento típico da culinária indígena brasileira, feito com pimenta, sal pilado e, por vezes, outros ingredientes naturais, utilizado para temperar carnes, peixes e pratos variados. Apresenta sabor picante e levemente salgado, realçando o sabor dos alimentos. Na gastronomia, representa a tradição ancestral de preparo e uso de especiarias nativas para realçar sabores.

INSALUBRIDADE: (Gest.) É a condição em que o trabalho é executado em um ambiente com agentes nocivos à saúde, expondo o trabalhador a riscos acima dos limites de tolerância previstos em lei. Conforme Ceribelli (2021), o adicional de insalubridade é analisado como um "paradoxo da cidadania", pois, em vez de eliminar o risco do ambiente de trabalho, o pagamento de uma compensação financeira permite a manutenção de condições prejudiciais à saúde do trabalhador. No contexto operacional, a insalubridade é caracterizada pela exposição a agentes físicos, químicos ou biológicos, garantindo ao empregado um adicional sobre o salário. Na gastronomia, aplica-se a situações como o contato com agentes de limpeza, o ruído de equipamentos ou a exposição ao calor excessivo de fornos, justificando o uso de equipamentos de proteção.

INSOLÚVEL: (Cul.) Substância que não pode ser dissolvida ou separada, permanecendo íntegra em líquidos ou misturas; na culinária e na gastronomia, é aplicada em preparações que exigem manutenção de forma, textura ou estrutura, como farinhas, amidos e certos vegetais.

INSTRUMENTOS GERENCIAIS: Na gastronomia abrange ferramentas e técnicas utilizadas para planejamento, controle e tomada de decisão em negócios do setor alimentício. Inclui métodos de gestão financeira, análise de custos, gestão de pessoas, controle de qualidade e estratégias operacionais. Seu objetivo é otimizar processos, aumentar a eficiência e garantir a sustentabilidade dos

empreendimentos gastronômicos, contribuindo para a competitividade e inovação no mercado.

INTERDISCIPLINARIDADE: Abordagem que promove a integração de saberes, métodos e práticas de diferentes áreas do conhecimento, visando compreender e solucionar temas ou problemas de forma mais abrangente e contextualizada. Na formação acadêmica e profissional, favorece o desenvolvimento de uma visão crítica, criativa e articulada entre teoria e prática.

INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION (IBA): Organização global fundada em 1951 com o objetivo de padronizar receitas, técnicas e práticas da coquetelaria profissional. Promove competições, certificações e eventos internacionais, valorizando a formação técnica e a excelência no serviço de bebidas. Na gastronomia e coquetelaria, a IBA é referência para bartenders, estabelecendo padrões reconhecidos de qualidade, criatividade e apresentação em coquetéis clássicos e contemporâneos.

INTOLERÂNCIA À LACTOSE: Condição fisiológica causada pela deficiência da enzima lactase, que compromete a digestão da lactose presente no leite de mamíferos (Bos taurus, família Bovidae). Originada por fatores genéticos ou adquiridos, gera sintomas como inchaço abdominal, gases, cólicas, diarreia, náuseas e vômitos. Na culinária, demanda uso de laticínios sem lactose ou bebidas vegetais. Produtos adaptados mantêm sabor suave e textura variável. Na gastronomia, promove alternativas tecnológicas e receitas inclusivas para dietas restritivas.

INULINA: Polissacarídeo composto por unidades de frutose com fórmula geral $(C_6H_{10}O_5)_n$, a inulina é uma fibra alimentar encontrada em raízes e tubérculos, como a chicória e o alho-poró. É um carboidrato não digerível pelo organismo, atuando como prebiótico ao estimular o crescimento de bactérias benéficas no intestino. Na gastronomia, é utilizada como substituto de gordura e açúcar em produtos dietéticos e alimentos com alto teor de fibras. Exemplos incluem o uso em barras de cereais, iogurtes funcionais e produtos de panificação com fibras aumentadas.

INVENTÁRIO: (Gest.) Registro detalhado de todos os bens, insumos e produtos armazenados em uma organização, incluindo quantidades, valores e localização. O inventário permite controlar estoques, evitar perdas, planejar compras e garantir a continuidade das operações. Conceito segundo Chiavenato (2014), instrumento de gestão que

possibilita acompanhar o volume de materiais e produtos disponíveis, identificando faltas ou excessos, contribuindo para a organização e eficiência dos processos internos. Na Gastronomia: aplicado no controle de ingredientes, bebidas, insumos e produtos prontos em restaurantes, padarias ou serviços de catering. Um inventário eficiente evita desperdícios, garante reposição adequada de estoques e contribui para a padronização e qualidade do serviço.

INVESTIDORES: (Gest.) São indivíduos ou organizações que alocam capital em uma empresa ou projeto com a expectativa de obter retorno financeiro, podendo ser acionistas, que adquirem parte da propriedade, ou credores, que fornecem empréstimos, sendo essenciais para financiar crescimento e inovação. Segundo Porter (2005), a capacidade de atrair investidores está ligada à criação de valor e à vantagem competitiva da empresa, pois negócios que demonstram rentabilidade, inovação e posição estratégica sólida atraem capital a longo prazo. Na gastronomia, investidores são fundamentais para abrir novos restaurantes ou expandir redes, buscando gestão sólida, proposta de valor clara e potencial de rentabilidade, exigindo que chefs e empreendedores conciliem qualidade culinária com planejamento estratégico.

INVESTIMENTOS: (Gest.) São aplicações de recursos realizadas com o objetivo de gerar benefícios ou retorno financeiro no futuro, podendo envolver aquisição de bens, serviços ou direitos. Podem ser classificados em: a) Circulantes, como estoques de matérias-primas e produtos para revenda; b) Permanentes, como máquinas, equipamentos e instalações. Nem todo investimento é considerado custo imediato, embora todo custo possa representar um investimento. Segundo Assaf (2012), os investimentos são registrados como ativos no balanço patrimonial, pois representam bens ou direitos com valor econômico para a empresa. Na gastronomia, os investimentos incluem gastos com equipamentos de cozinha, infraestrutura, móveis, sistemas de gestão e outros bens duráveis essenciais para a operação e expansão de restaurantes, bares, cafés ou similares, garantindo a sustentabilidade e o crescimento do negócio

INVOLTINI: (IT) São preparações italianas que consistem em fatias finas de carne, peixe ou vegetais recheados com ingredientes variados, enroladas e cozidas por métodos como assar, grelhar ou estufar. De origem italiana, o termo significa “enrolados” e expressa a versatilidade dessa técnica. Na gastronomia, destaca-se por

permitir múltiplas combinações de sabores e apresentações refinadas.

INVOLTINI DE ABOBRINHA: É uma preparação leve da culinária italiana, composta por fatias finas de abobrinha grelhadas e recheadas com queijos, ervas ou embutidos, enroladas e servidas frias ou gratinadas. De origem mediterrânea, reflete a valorização dos vegetais na cozinha regional. Na gastronomia, é apreciado como entrada ou acompanhamento de perfil fresco e elegante.

INVOLTINI QUATRO QUEIJOS: É uma variação italiana da técnica de enrolados, feita com fatias de carne ou vegetais recheadas com uma mistura de queijos como mozzarella, gorgonzola, parmesão e ricota. De inspiração contemporânea, adapta a tradição dos involtini ao paladar moderno. Na gastronomia, é valorizado pela cremosidade do recheio e pela sofisticação no empratamento.

INVÓLUCRO: Estrutura que envolve ou contém um alimento, ingrediente ou preparação culinária, protegendo-o durante o cozimento ou armazenamento. Pode ser natural, como folhas, tripas ou cascas, ou sintético, como filmes alimentares e materiais comestíveis. Na gastronomia, preserva textura, sabor e integridade do alimento, além de influenciar a apresentação final do prato.

IODO: É um micronutriente essencial, simbolizado por I, necessário para a síntese dos hormônios tireoidianos, que regulam o metabolismo, o crescimento e o desenvolvimento neurológico. Sua principal via de obtenção é a alimentação, especialmente com sal iodado. Na gastronomia, o iodo é encontrado em frutos do mar (camarão), algas marinhas (nori) e sal iodado, sendo crucial para o equilíbrio metabólico e a prevenção de distúrbios como o bócio.

IOGURTE: (Cul.) produto lácteo obtido pela fermentação bacteriana do leite, resultando em uma textura cremosa e sabor levemente ácido. Na gastronomia, é utilizado em preparações doces e salgadas, como molhos, sobremesas, marinadas e bebidas, além de ser consumido puro.

IPETÉ: Prato ritualista da culinária baiana, ligado ao Candomblé e à orixá Oxum, composto por purê de inhame temperado com azeite de dendê, camarão seco, cebola, pimenta e gengibre. Representa fertilidade e prosperidade, estando associado à festa anual dedicada a Oxum. Na gastronomia, simboliza a união entre cultura, religião e alimento na tradição afro-brasileira.

IRISH BREAKFAST TEA: (EU) Mistura tradicional de chás pretos encorpados, geralmente provenientes das regiões do Assam, Ceilão e Quênia, caracterizada por sabor robusto, corpo pleno e aroma intenso. Consumido frequentemente no café da manhã, acompanha leite e açúcar. Na gastronomia, representa uma bebida clássica da cultura irlandesa, valorizada pela energia e conforto que proporciona.

IRISH COFFEE: (EU) Bebida quente tradicional da Irlanda, composta por café preto, whisky irlandês, açúcar mascavo e cobertura de creme de leite batido. Apresenta sabor encorpado, doce e levemente alcoólico, com textura cremosa no topo. Na gastronomia, é consumida como digestivo ou bebida reconfortante em climas frios, simbolizando a fusão entre café e destilados irlandeses.

ISCA: (Cul.) Corte pequeno de carne, peixe ou frango, geralmente em tiras ou pedaços, destinado a preparações rápidas como fritura ou grelhados. Apresenta sabor concentrado e textura macia ou crocante conforme o método de cocção. Na gastronomia, é amplamente utilizada em petiscos, aperitivos e pratos informais pela praticidade e versatilidade.

ISOFLAVONA: composto natural que pode ser encontrado em alimentos como a soja e a alfafa. São substâncias químicas naturais, presentes em alguns alimentos e suplementos, que podem atuar como fitoestrógenos. Elas são conhecidas por suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias.

ISOMERIA ÓPTICA: É um tipo de isomeria que ocorre em compostos com centros quaternários de carbono, resultando em moléculas que são imagens especulares não sobreponíveis, conhecidas como enantiômeros. Pertence ao gênero da isomeria estereoisomérica e não possui uma fórmula específica, já que varia conforme a estrutura do composto. Na gastronomia, a isomeria óptica é relevante, pois enantiômeros podem ter propriedades sensoriais distintas, influenciando o sabor e o aroma de alimentos e bebidas.

ISÔMEROS: São compostos químicos que compartilham a mesma fórmula molecular, mas diferem em sua estrutura ou arranjo espacial. Pertencem ao gênero das substâncias químicas e incluem isômeros estruturais e estereoisômeros. A fórmula geral de um isômero é idêntica, como $C_6H_{12}O_6$ para a glicose e a frutose. Na gastronomia, isômeros influenciam características sensoriais e

funcionais dos alimentos, como sabor e textura, impactando a experiência do consumidor.

ISOSPORA BELLI: É um protozoário parasita que causa a isosporíase, uma infecção intestinal caracterizada por diarreia, cólicas abdominais e perda de peso. A transmissão ocorre principalmente pela ingestão de oocistos do parasita, presentes em água e alimentos contaminados com fezes. Na gastronomia, a prevenção envolve a garantia da qualidade da água utilizada no preparo dos alimentos e a higiene rigorosa das mãos e dos utensílios.

ISOTIOCIANATOS: São compostos organossulfurados derivados da hidrólise de glucosinolatos presentes em vegetais crucíferos, como brócolis, rúcula e mostarda. Formam-se pela ação da enzima mirosinase quando o tecido vegetal é macerado. O conceito central é o de compostos bioativos formados a partir de precursores naturais em plantas, com potencial impacto na saúde humana. Na gastronomia, conferem aroma pungente, sabor picante e propriedades funcionais, como no uso da mostarda, rabanete e wasabi, intensificando perfis sensoriais e efeitos antioxidantes.

IZAKAYA: (AS) Estabelecimento tradicional japonês que combina bar e restaurante, especializado no serviço de bebidas alcoólicas, como saquê e cerveja, acompanhadas de pratos variados. A comida em izakayas é geralmente mais substancial e diversificada do que em bares comuns, incluindo preparações quentes e frias, ideais para compartilhar. Na gastronomia japonesa, o izakaya é um espaço informal de socialização e convívio após o trabalho.

IZARRA: (EU) Licor tradicional da culinária basca, elaborado com infusão de ervas aromáticas e especiarias em base de armagnac, um destilado típico da região da Gascunha, França. Apresenta sabor complexo, herbáceo e levemente adocicado, com teor alcoólico moderado. Na gastronomia, é consumido puro, em coquetéis ou utilizado para realçar sobremesas e preparações regionais.

J

Dicionário de Gastronomia

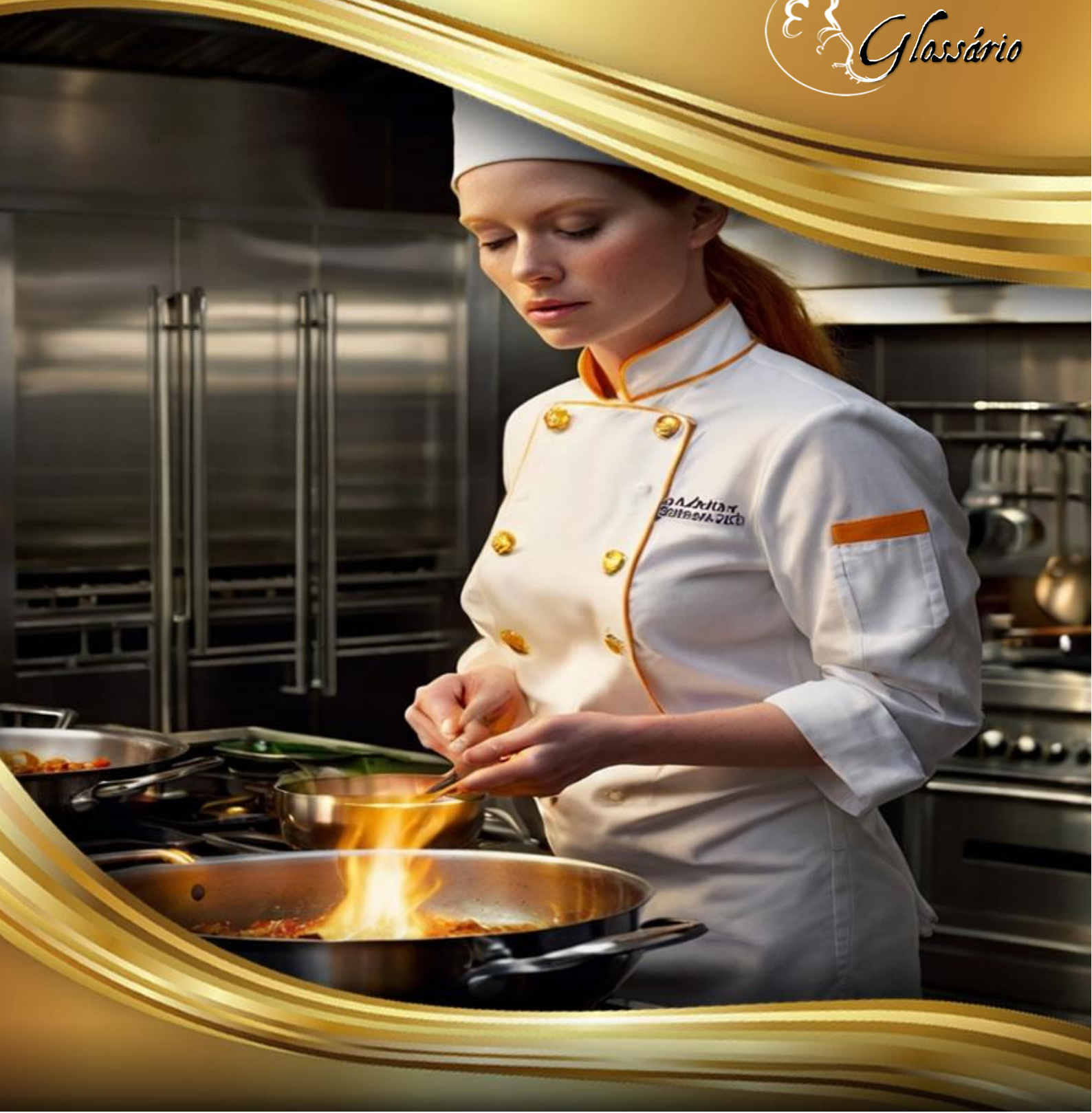
GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHI J KLMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário



JABUTICABA: Fruto nativo brasileiro da espécie *Plinia cauliflora*, pertencente ao gênero *Plinia* e à família Myrtaceae, caracterizado por casca fina e escura, polpa branca e sabor doce e levemente ácido. Rico em vitamina C, antioxidantes e fibras, é consumido in natura, em sucos, geleias e licores. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade em sobremesas e bebidas regionais.

JACA: Fruto tropical da espécie *Artocarpus heterophyllus*, do gênero *Artocarpus* e família Moraceae, originário do sul e sudeste da Ásia. Rico em carboidratos, fibras, vitaminas A, C e do complexo B, apresenta sabor doce e aroma característico, com textura fibrosa quando madura. Na culinária, é consumida in natura, em doces, salgados e como substituto vegetal em pratos vegetarianos.

JACARÉ: Réptil da ordem *Crocodylia*, comum nas regiões tropicais da América do Sul, especialmente Brasil, pertencente à família *Alligatoridae*. Sua carne é magra, rica em proteínas e com baixo teor de gordura, apresentando sabor suave e textura firme, semelhante à de aves. Na gastronomia, é utilizada em pratos típicos regionais, como ensopados e grelhados, valorizando a culinária exótica e sustentável.

JACK DANIEL'S: (US) Whisky americano do tipo Tennessee, produzido desde 1866 em Lynchburg, Tennessee, com receita tradicional composta por 80% milho, 8% centeio, 12% cevada maltada e água pura filtrada. Apresenta graduação alcoólica de 40% vol. (45° GL) e destaca-se pelo equilíbrio entre notas suaves e carvalho, obtido pelo processo de filtragem por carvão de bordo. Na gastronomia, é consumido puro, com gelo ou em coquetéis, representando um ícone da cultura norte-americana.

JACUBA: Bebida tradicional de origem guarani, preparada com farinha de mandioca misturada a mel, açúcar ou rapadura, à qual se acrescenta, por vezes, leite ou cachaça. Pode ser diluída com água e suco de limão para servir como refresco. Apresenta sabor adocicado e textura cremosa ou líquida, conforme o preparo. Na gastronomia, representa a herança indígena em bebidas nutritivas e refrescantes.

JACUCACA: Ave nativa da América do Sul, *Penelope jacucaca*, da família *Cracidae*, encontrada em caatingas e áreas semiáridas do Brasil. Sua

carne é rica em proteínas e utilizada na culinária regional em assados e ensopados. Na gastronomia, é apreciada pelo sabor delicado e textura firme, sendo valorizada em pratos tradicionais do Nordeste brasileiro.

JÄGERMEISTER: (DE) Licor alemão produzido a partir da infusão de 56 ervas, frutas, raízes e especiarias em uma base alcoólica neutra, com graduação alcoólica de 35% vol. Apresenta sabor complexo, amargo-doce e aroma herbal intenso. Na gastronomia, é consumido puro, gelado ou em coquetéis, sendo popular em bares e festas como digestivos.

JAGGERY: (AS) Açúcar não refinado tradicional do sul da Ásia, produzido a partir da concentração do caldo de cana-de-açúcar ou palmeiras, sem passar por processos químicos de refino. Possui cor marrom-escura, sabor caramelizado e notas terrosas. Na gastronomia, é utilizado em doces, pratos salgados e bebidas, conferindo doçura natural e aroma característico em preparações indianas e asiáticas.

JALAPEÑO: (AL) Pimenta originária do México, pertencente à espécie *Capsicum annuum,* gênero *Capsicum* e família Solanaceae. Rica em capsaicina, vitaminas A e C, possui sabor picante médio e aroma fresco. Na culinária, é utilizada fresca, em conservas ou defumada, conferindo sabor e calor a pratos mexicanos e internacionais. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade em molhos, recheios e temperos.

JALOUSIES: (FR) Pastelaria de origem francesa, composta por massa folhada recheada geralmente com frutas, como maçã ou cereja, e dobrada de forma que lembra persianas (jalousies). Apresenta sabor doce, textura crocante e camada folhada delicada. Na gastronomia, é consumida como sobremesa ou lanche, valorizando técnicas clássicas de confeitaria.

JAMBALAYA: (US) Prato tradicional da culinária cajun e crioula da Louisiana, Estados Unidos, composto por arroz cozido com carnes variadas como frango, linguiça defumada e frutos do mar, além de legumes e temperos fortes. Apresenta sabor rico, condimentado e textura cremosa. Na gastronomia, simboliza a fusão cultural franco-afro-americana, destacando-se pela versatilidade e sabor marcante.

JAMBO: Fruto tropical da espécie *Syzygium jambos*, do gênero *Syzygium* e família Myrtaceae, originário do sudeste asiático e cultivado em

regiões tropicais. Rico em vitamina C e antioxidantes, possui sabor doce e aroma floral marcante, com textura crocante e suculenta. Na culinária, é consumido in natura ou em sucos, compotas e doces. Na gastronomia, destaca-se pela fragrância e versatilidade em preparações frescas.

JAMBON DE BAYONNE: (FR) Presunto cru curado de origem francesa, produzido na região de Bayonne, no sudoeste da França, a partir de cortes selecionados de suíno da raça local. Passa por cura com sal marinho e maturação prolongada, resultando em sabor suave, textura macia e aroma delicado. Na gastronomia, é consumido em fatias finas como entrada, em sanduíches e pratos tradicionais franceses.

JAMBON PERSILLÉ: (FR) Preparação tradicional da culinária francesa da região da Borgonha, composta por presunto cozido em terrina "recipiente de barro" com ervas frescas (principalmente salsa) e gelatina à base de caldo de carne. Apresenta sabor aromático, textura firme e aspecto translúcido. Na gastronomia, é servido frio como entrada ou prato de charcutaria, valorizando a combinação entre carne e ervas.

JAMBU: Planta herbácea conhecida como *Acmella oleracea*, pertencente ao gênero *Acmella* e família Asteraceae. Originária da Região Norte do Brasil, contém espilantol, composto bioativo com efeito anestésico e propriedades antioxidantes. Na culinária é utilizado cru ou cozido em caldos, saladas e pratos como o tacacá. Tem sabor herbáceo e picante, com textura tenra e efeito de dormência. Na gastronomia, valoriza preparações amazônicas e estimula experiências sensoriais únicas.

JAMÓN: (ES) Presunto curado espanhol, tradicionalmente elaborado com carne de porco ibérico ou branco, submetido a processos longos de salga e maturação natural. Destaca-se pelo sabor intenso, textura macia e aroma complexo, variando conforme a região de origem, como Jamón Serrano ou Jamón Ibérico. Na gastronomia, é consumido em fatias finas como tapa, ingrediente em pratos e elemento cultural da culinária espanhola.

JAMÓN DE YORK: (ES) Presunto cozido de origem espanhola, conhecido por sua textura macia, sabor suave e coloração rosada uniforme. Produzido a partir da perna traseira do porco, é submetido a cozimento controlado e cura breve. Na gastronomia, é amplamente

utilizado em sanduíches, saladas e pratos frios, sendo uma alternativa popular ao presunto curado tradicional.

JAMÓN IBÉRICO: (ES) Presunto curado de alta qualidade produzido na Espanha a partir de porcos da raça ibérica, alimentados tradicionalmente com bolotas em regime de montanheira. Passa por longos períodos de cura, desenvolvendo sabor complexo, aroma intenso e textura macia. Na gastronomia, é um símbolo da tradição espanhola, consumido em fatias finas como tapa ou ingrediente sofisticado em diversas preparações.

JAMÓN SERRANO: (ES) Presunto curado espanhol obtido da perna traseira de porcos brancos, submetido a processos de salga e secagem ao ar. É um dos alimentos mais reconhecidos mundialmente da culinária espanhola e componente frequente de tapas. Consumido em fatias finas, cortadas manualmente no jamonero com faca afiada ou por fatiador, destaca-se pelo sabor delicado e textura firme, sendo apreciado em pequenas porções.

JAMONERA: (ES) Suporte de madeira equipado com grampos, também chamado portajamones ou jamonero, projetado para fixar a perna de presunto serrano ou ibérico durante o fatiamento. Em português "Jamoneira" Permite corte preciso e seguro com a faca longa e flexível chamada cuchillo jamonero. Na gastronomia, o suporte de Jamonero é ferramenta essencial para a apresentação e consumo tradicional do presunto curado espanhol.

JANTAR: (Cul.) Refeição principal do dia, geralmente consumida no período da noite, destinada à nutrição e ao convívio social. Na gastronomia, o jantar pode variar em composição e complexidade conforme cultura e ocasião, incluindo entradas, pratos principais, acompanhamentos e sobremesas, sendo considerado um momento de apreciação culinária e sociabilidade. A terminologia utilizada para designar o jantar varia conforme a região e o idioma. Na África, depende da língua local, com exemplos como *Isidlo sakusihlwa* (Zulu) e *Chakula cha jioni* (Swahili). Na Alemanha, utiliza-se *Abendessen* ou *Abendbrot*. Na América do Sul, fala-se Cena em espanhol ou Jantar em português, enquanto na América Latina predominam Cena em espanhol. Na Antártida não há idioma nativo, sendo usados idiomas das bases de pesquisa, como *Dinner* em inglês ou *Ужин* em russo. Na Ásia há grande diversidade, incluindo Gohan (Japonês), *Wǎnfàn* (Chinês), *Raat ka khana* (Hindi) e *Jeonyeok siksa* (Coreano). Na Espanha, diz-se *Cena*; nos Estados Unidos e no Reino Unido, *Dinner*. Na Europa

varia conforme o país, como Dîner em francês, Cena em italiano e *Abendessen* em alemão. Na França, *Dîner*; na Itália, Cena; na Oceania, predominante em inglês, Dinner. Em Portugal, a palavra utilizada é *Jantar*.

JANTAR DE ETIQUETA: Uma experiência que combina elegância, luxo e sofisticação, seguindo regras de comportamento à mesa. Reflete características de pertencimento a um determinado grupo social. A etiqueta à mesa também envolve a organização do evento, incluindo a disposição dos lugares e a preparação de cartões de mesa e de braço. Pode seguir diferentes tipos de recepção, seja em formatos formais, como o serviço à francesa e o serviço à inglesa, ou informais, como o serviço à americana e o serviço à brasileira.

JANTAR FINO: Ambiente de atmosfera elevada e formal. De alta gastronomia que combina elegância, luxo e sofisticação, criando uma perfeita harmonia entre o ambiente e pratos gourmet refinados. Uma experiência gastronômica de excelência, marcada pelo requinte e pela etiqueta.

JARDINEIRA: (Cul) Preparação culinária composta por uma mistura de legumes variados, geralmente cozidos, podendo incluir carne, caldos e temperos aromáticos. De origem luso-brasileira, seu conceito baseia-se na combinação harmoniosa de vegetais coloridos. Na gastronomia, é utilizada como guarnição, prato principal ou acompanhamento nutritivo e visualmente atrativo.

JARDINIÉRE: (FR) Cubos médios (2,5×2,5×2,5 mm a 4×4×4 mm), específicos para legumes e vegetais. Técnica de corte que produz cubos regulares, obtidos a partir do corte allumette, com medidas entre 2,5 mm e 4 mm. Executa-se com precisão para garantir uniformidade na cocção. Na gastronomia, o corte jardineira é utilizado em sopas, guarnições e preparações que exigem apresentação delicada e textura equilibrada.

JARLSBERG CHEESE: (EU) Queijo semi-duro originário da Noruega, feito com leite de vaca, caracterizado por seus olhos (buracos) regulares e sabor suave, amanteigado e ligeiramente adocicado. Possui textura firme e elástica, ideal para consumo em fatias, derretidos ou em sanduíches. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade em pratos quentes e frios, destacando-se na culinária escandinava e internacional.

JARRA MEDIDORA: Recipiente graduado utilizado para medir líquidos e ingredientes secos com precisão. Na gastronomia, garante a exatidão das proporções, essencial para o sucesso de receitas, especialmente em panificação e confeitaria.

JASMIM: Planta do gênero *Jasminum*, família Oleaceae, conhecida por suas flores brancas pequenas e fragrância intensa e doce. Originária de regiões tropicais e subtropicais, é usada principalmente para aromatizar chás, como o chá verde com jasmim, conferindo sabor delicado e perfumado. Na gastronomia, destaca-se pela aplicação em infusões e sobremesas aromáticas.

JASMINE RICE: (AS) Arroz de grão longo originário da Tailândia, pertencente à espécie *Oryza sativa*. Caracteriza-se por aroma floral delicado, textura macia e sabor levemente adocicado após o cozimento. Na culinária, é amplamente utilizado em pratos asiáticos, especialmente tailandeses, complementando preparações com sabores intensos. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e capacidade de harmonizar com diversos acompanhamentos.

JATOBÁ: (Hymenaea courbaril) É uma leguminosa arbórea do gênero Hymenaea, da família Fabaceae, nativa das Américas tropicais, especialmente do Brasil e da região amazônica. Produz uma vagem dura com polpa farinácea rica em carboidratos, fibras e compostos antioxidantes. Na gastronomia, sua polpa é utilizada em farinhas, bolos, mingaus e bebidas tradicionais, com sabor adocicado e aroma característico.

JENIPAPO: Fruto tropical da espécie *Genipa americana*, do gênero *Genipa* e família Rubiaceae, originário das regiões tropicais da América Latina. Rico em vitamina C e compostos antioxidantes, apresenta sabor agridoce e polpa suculenta, usada fresca ou em preparações como sucos, licores e doces. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade e aroma marcante em receitas regionais.

JERIMUM: Termo regional brasileiro que designa a abóbora, especialmente *cucurbita moschata*, do gênero cucurbita e família *Cucurbitaceae*. Originário das Américas, é fonte de vitaminas A, C, E e minerais como potássio e ferro. Na culinária é preparado assado, cozido ou em purês e doces. Possui sabor adocicado e textura macia. Na gastronomia integra pratos tradicionais como o purê, sopas e sobremesas.

JIGGER: Copo medidor utilizado por bartenders para dosar com precisão ingredientes líquidos, especialmente bebidas alcoólicas, na preparação de coquetéis. Geralmente possui duas medidas distintas para facilitar diferentes volumes. Na gastronomia, é ferramenta fundamental para garantir equilíbrio e consistência no sabor das bebidas.

JILÓ: Fruto da espécie *Solanum gilo,* do gênero *Solanum* e família Solanaceae, originário da África Ocidental e amplamente cultivado no Brasil. Apresenta sabor amargo característico e textura firme, rico em fibras e antioxidantes. Na culinária, é consumido cozido, frito ou grelhado, frequentemente utilizado em pratos regionais brasileiros. Na gastronomia, é valorizado pelo sabor único que acrescenta a preparações tradicionais.

JINJIBIRRA: (AF) Bebida tradicional africana fermentada feita a partir de gengibre, água e açúcar, conhecida por seu sabor picante, refrescante e levemente alcoólico. Utilizada como tônico digestivo e refresco natural, possui propriedades digestivas e estimulantes. Na gastronomia, representa uma bebida popular em festivais e no cotidiano de várias regiões africanas.

JOHNNYCAKE: (US) Pão achatado e simples, tradicional da culinária americana colonial, feito com farinha de milho, água e sal, assado em chapa ou frigideira. Apresenta textura firme e sabor levemente tostado, consumido como acompanhamento ou café da manhã. Na gastronomia, simboliza a herança culinária dos colonos e nativos norte-americanos, valorizando ingredientes locais.

JUGLANDACEAE: Família botânica de árvores e arbustos caducifólios, que inclui gêneros como *Juglans* (nogueiras) e *Carya* (hickories e pecãs). Originária de regiões temperadas do Hemisfério Norte, especialmente da Ásia, Europa e América do Norte, é conhecida por produzir frutos secos comestíveis, como a noz e a noz-pecã. Esses frutos são ricos em ácidos graxos insaturados, proteínas, vitaminas do complexo B e antioxidantes. Na gastronomia, são amplamente utilizados em preparações doces e salgadas, como tortas, pães, saladas e molhos.

JULEP: (US) Coquetel clássico americano, tradicionalmente preparado com bourbon, hortelã fresca, açúcar e gelo triturado. Apresenta sabor refrescante, doce e aromático, com textura leve. Na gastronomia, é associado principalmente ao evento esportivo

Kentucky Derby, simbolizando a cultura e tradição do sul dos Estados Unidos.

JULIENNE: (FR) Cortar. Método de cortar em bastões finos (1.5×1.5mm×5cm). Técnica de corte de origem francesa que consiste em fatiar alimentos em tiras finas e uniformes, semelhantes a palitos, com cerca de 1,5 mm × 2 mm de espessura por 4 a 5 cm de comprimento. Aplicada principalmente a vegetais, permite cocções rápidas ou uso em saladas, preservando textura tenra ou crocante. O nome deriva do chef francês "Jean Julienne".

JUNTAR: Unir ingredientes de uma receita, misturando-os até que formem uma massa ou mistura homogênea.

JUS LIÉ: (FR) Termo culinário francês que designa um molho de carne levemente espessado, elaborado a partir do suco da carne assada (jus) ou fundo de cocção reduzido, engrossado com amido (farinha, amido de milho ou fécula), conferindo textura macia, aveludada e brilho característico. Também conhecido como fond lié, esse molho natural preserva o sabor intenso do caldo original, realçando sabor e apresentação dos pratos na gastronomia.

K

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJ **K** LMNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

KAASDOOP: (EU) Tradicional prato festivo da culinária holandesa, especialmente consumido durante o Natal, composto por queijo envelhecido mergulhado em conhaque ou outra bebida alcoólica, servido em cubos ou fatias. Apresenta sabor intenso e textura firme, realçado pela infusão alcoólica. Na gastronomia, é apreciado como aperitivo sofisticado em celebrações.

KABEES: (AS) Conserva tradicional da culinária árabe, preparada com vegetais como cenoura, pepino ou couve-flor, marinados em vinagre, especiarias e ervas aromáticas. Apresenta sabor ácido, picante e textura crocante. Na gastronomia, é consumido como acompanhamento ou aperitivo, valorizando a combinação entre frescor e temperos marcantes.

KABINETT: (DE) Categoria de vinho alemão classificada no nível inicial do Prädikatswein, destinada a vinhos de qualidade superior com menor concentração de açúcar. Originário da Alemanha, é produzido a partir de uvas colhidas no pico da maturação, geralmente em setembro. Na culinária harmoniza com pratos leves, como saladas, frutos do mar e queijos frescos. Na gastronomia destaca-se pelo frescor, leveza e acidez equilibrada, sendo apreciado em harmonizações delicadas.

KADAI PANEER: (AS) Prato típico da culinária indiana à base de paneer (queijo fresco) cozido com pimentões, tomates e especiarias intensas em uma wok chamada kadai. Originário do subcontinente indiano, fornece proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B. Na culinária é preparado salteado com garam masala. Tem sabor picante e aromático, com textura firme do queijo. Na gastronomia acompanha pães como naan e chapati.

KAFTA: É uma preparação culinária difundida no Oriente Médio, Balcãs, Ásia Central e Sul da Ásia, consistindo em carne moída (geralmente cordeiro ou boi) misturada com especiarias, ervas (como salsa e hortelã) e, por vezes, cebola e pão ralado, moldada em espetos, e grelhados, assado ou cozido em molho. É uma receita de origem persa, (Kofta) cujo nome significa “moído”, popularizada pelo sabor aromático e textura suculenta. Na gastronomia, é consumida como prato principal ou petisco em festivais e refeições tradicionais.

KAHLÚA: Licor de café mexicano elaborado a partir da infusão de grãos de café Arábica com aguardente de cana-de-açúcar, açúcar e baunilha. Originário do estado de Veracruz, combina sabor intenso de café com doçura equilibrada. Na culinária é utilizado em coquetéis, sobremesas e receitas que demandam aroma de café. Na gastronomia destaca-se como ingrediente versátil para drinks clássicos e preparações doces.

KAISERNOCKEN: (EU) Prato doce austríaco semelhante ao *Kaiserschmarrn*, composto por pedaços de massa de panqueca grossa cortados em pequenas porções e dourados na manteiga. Originário da Áustria, contém carboidratos, proteínas e cálcio. Na culinária é servido com compotas ou açúcar de confeiteiro. Possui sabor adocicado e textura macia com partes crocantes. Na gastronomia integra sobremesas tradicionais alpinas.

KAISERSCHMARRN: (EU) Prato doce tradicional da Áustria, consiste em panqueca espessa desfiada em pedaços durante o preparo e dourada na manteiga. Pertence à culinária alpina e fornece carboidratos, proteínas e cálcio. Na culinária é servido com açúcar de confeiteiro, compotas ou frutas. Apresenta sabor adocicado e textura leve e aerada. Na gastronomia é uma sobremesa típica de montanha.

KAKI: (AS) Fruta conhecida como caqui ou cáqui, com nome científico *Diospyros kaki,* pertencente ao gênero *Diospyros* e família *Ebenaceae*. Originária da China e Japão, é rica em vitaminas A, C e fibras. Na culinária é consumido in natura, em saladas ou sobremesas. Possui sabor doce e textura macia e suculenta. Na gastronomia valoriza preparações frescas e compotas.

KALAKUKKO: (EU) Prato tradicional finlandês composto por pão de centeio recheado com peixe (geralmente perca ou salmão) e carne de porco, assado lentamente. Originário da Finlândia, fornece proteínas, ácidos graxos ômega-3 e fibras. Na culinária é servido fatiado e aquecido. Tem sabor salgado e textura densa e úmida no interior. Na gastronomia representa a rusticidade da cozinha nórdica.

KAMABOKO: (AS) Produto tradicional japonês feito a partir de pasta de peixe branco processada e cozida ao vapor em formas diversas. Originário do Japão, é consumido como aperitivo ou ingrediente em sopas e pratos quentes. Na culinária agrega textura firme e sabor suave, podendo ser fatiado ou grelhado. Na gastronomia representa

elemento clássico da cozinha nipônica, valorizado pela versatilidade e apresentação estética.

KAMPYO: (AS) Produto alimentar japonês feito a partir de tiras finas de abóbora seca (Cucurbita moschata), desidratadas e utilizadas na culinária tradicional. Originário do Japão, é empregado principalmente em enrolados de sushi e preparações cozidas. Na culinária oferece sabor suave e textura macia após reidratação. Na gastronomia é valorizado por sua capacidade de agregar sabor delicado e firmeza a pratos típicos japoneses.

KANGAROO SOUP: Preparação culinária à base de carne de canguru, típica da Austrália, que utiliza cortes magros e ricos em proteínas. Originária da tradição alimentar indígena e adaptada à gastronomia contemporânea, a sopa é geralmente temperada com ervas locais. Na culinária destaca-se pelo sabor característico da carne selvagem e textura macia após cozimento lento. Na gastronomia representa a valorização de ingredientes nativos com perfil nutricional elevado e sabor singular.

KANYAK: Termo que pode referir-se a bebidas alcoólicas tradicionais da região do Cáucaso, especialmente aguardentes destiladas de frutas ou cereais. A origem é vinculada às práticas culturais e etílicas locais, com variações regionais. Na culinária, é consumido como digestivo ou em celebrações. Na gastronomia, simboliza a tradição etílica e o patrimônio cultural das populações do Cáucaso.

KARAAGE: (AS) Kara-age. Técnica japonesa de fritura profunda aplicada a pedaços marinados de carne, especialmente frango, empanados e fritos até ficarem crocantes. Originário do Japão, fornece proteínas, vitaminas B e minerais. Na culinária é servido como petisco ou acompanhamento. Tem sabor umami e levemente salgado, com textura crocante por fora e suculenta por dentro. Na gastronomia é um clássico de izakayas e bistrôs orientais.

KARAHI CHICKEN: (AS) Prato tradicional do subcontinente indiano, feito com frango cozido em alta temperatura em karahi (wok), com tomate, pimentões e especiarias. Originário da Índia e Paquistão, oferece proteínas, vitaminas B6 e ferro. Na culinária é preparado salteado com garam masala e gengibre. Tem sabor intenso, picante e textura suculenta. Na gastronomia acompanha pães como naan e roti.

KARE-KARE: (AS) Prato tradicional da culinária filipina, consiste em um ensopado de rabo de boi, tripas ou outras carnes, acompanhado de vegetais como berinjela, vagem e repolho chinês, servido com um molho espesso e cremoso à base de amendoim. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor umami e é comumente apreciado em celebrações e ocasiões especiais.

KARJALANPIIRAKKA: (EU) Prato tradicional da Carélia, Finlândia, consiste em uma torta aberta de massa de centeio recheada com mingau de arroz ou batata. Originário da região da Carélia, contém carboidratos, fibras e cálcio. Na culinária é servido com *munavoi* (pasta de manteiga e ovos cozidos). Possui sabor suave e textura macia com base firme. Na gastronomia representa a herança culinária finlandesa.

KARTOFFELKNÖDEL: (EU) Bolinho tradicional da culinária alemã e austríaca feito predominantemente de batatas cozidas ou cruas, farinha e temperos. Originário dessas regiões, reflete o uso da batata como base alimentar essencial. Na culinária acompanha pratos de carne como assados e Sauerbraten, absorvendo molhos ricos. Possui sabor suave e textura macia ou densa conforme a preparação. Na gastronomia é um acompanhamento clássico que agrega rusticidade e valor nutritivo às refeições tradicionais.

KASSLER: (DE) Corte defumado de carne suína, geralmente da costela ou lombo, originário da Alemanha. Produzido por salga seguida de defumação, apresenta sabor defumado e textura firme. Na culinária é utilizado em pratos cozidos, grelhados ou assados, combinando com acompanhamentos como repolho e batatas. Na gastronomia alemã é valorizado por seu aroma característico e versatilidade em preparações tradicionais.

KASZANKA: (EU) Embutido tradicional da Europa Central, especialmente Polônia, feito com sangue de porco, carne, farinha de cevada ou trigo e temperos. Pertence à culinária polonesa, rica em proteínas, ferro e minerais. Na culinária é grelhado, frito ou cozido. Apresenta sabor intenso, condimentado e textura firme e úmida. Na gastronomia integra pratos rústicos e festivos da região.

KATSUDON: (AS) Prato japonês que consiste em uma tigela de arroz coberta com costeleta de porco empanada e frita (tonkatsu), ovo e cebola cozidos em molho doce-salgado. Originário do Japão, fornece proteínas, carboidratos e vitaminas do complexo B. Na culinária é preparado com empanamento crocante e molho à base de shoyu e

mirin. Apresenta sabor equilibrado entre doce e salgado, com textura crocante e macia. Na gastronomia é popular como refeição reconfortante e nutritiva.

KATSUOBUSHI: (AS) Produto tradicional japonês feito de atum-bonito (Katsuwonus pelamis) defumado, fermentado e seco até adquirir textura dura e sabor intenso. Originário do Japão, é ralado para uso como condimento ou base para caldos, como o dashi. Na culinária confere umami profundo e aroma defumado a sopas, molhos e pratos diversos. Na gastronomia é elemento essencial da cozinha nipônica, valorizado pela capacidade de realçar sabores e proporcionar complexidade gustativa.

KEBAP: (AS) Preparação culinária típica do Oriente Médio, especialmente da Turquia, composta por pedaços de carne intercalados ou não com vegetais, assados ou grelhados na brasa ou forno "espetinho de carne e vegetais". De origem persa, fornece proteínas, ferro e vitaminas do complexo B. Na culinária é servido como prato principal. Apresenta sabor marcante e textura suculenta. Na gastronomia é símbolo das espetadas mediterrâneas e árabes.

KEDGEREE: (UK) Prato tradicional anglo-indiano à base de arroz, peixe defumado (geralmente haddock), ovos cozidos e especiarias suaves. Originário da Índia colonial, adaptado ao paladar britânico do século XIX. Na culinária combina sabores delicados e texturas variadas, servido geralmente no café da manhã ou almoço. Na gastronomia simboliza a fusão cultural e a influência colonial na alimentação britânica.

KEEMA: (AS) Prato indiano feito com carne moída, geralmente cordeiro ou cabra, cozida com especiarias como cominho, coentro e açafrão. Originário do subcontinente indiano, é rico em proteínas, ferro e vitaminas do complexo B. Na culinária é preparado em ensopados ou recheios. Apresenta sabor aromático, picante e textura macia. Na gastronomia é utilizado em curries, pães recheados e acompanhamentos.

KEEMA NAAN: (AS) Pão indiano naan recheado com keema, carne moída temperada e cozida com especiarias típicas. Originário do subcontinente indiano, combina carboidratos, proteínas e minerais. Na culinária é assado em tandoor, resultando em textura macia e levemente crocante. Apresenta sabor picante e aromático. Na gastronomia é consumido como lanche ou acompanhamento de curries.

KEEMUN: (AS) Chá preto originário da província de Anhui, China, reconhecido pela colheita manual e processo de fermentação controlada. Destaca-se pelo aroma floral e sabor encorpado com notas frutadas e defumadas. Na culinária é consumido como bebida quente, apreciado puro ou com complementos suaves. Na gastronomia representa um dos chás pretos mais finos e tradicionais da China, valorizado pela complexidade aromática.

KEFIR: (AS) Bebida láctea fermentada de consistência cremosa e sabor levemente ácido, produzida pela ação de grãos de kefir sobre leite de camela. Originária das regiões do Cáucaso, é rica em probióticos, vitaminas e minerais essenciais. Na culinária é consumida como bebida refrescante e ingrediente em preparações como smoothies e molhos. Na gastronomia destaca-se pelo valor funcional e pela contribuição à saúde intestinal.

KETCHUP: Molho condimentar de origem asiática, adaptado no Ocidente a partir do molho chinês Fānqié jiàng e de versões malaio-indonésias, inicialmente feitas com cogumelos ou peixes fermentados. Elaborado com tomate, vinagre, açúcar, sal e especiarias, possui sabor agridoce e textura espessa. Na gastronomia, é amplamente utilizado como acompanhamento em fast-foods, como hambúrgueres, nuggets e batatas fritas.

KHACHAPURI: (US) Prato tradicional georgiano composto por massa de pão recheada com queijo fresco, geralmente sulguni, e ovos. Originário da Geórgia, é preparado assando-se a massa até dourar, com o recheio cremoso no centro. Na culinária oferece textura macia e sabor salgado, combinando o pão com o queijo derretido. Na gastronomia representa um ícone da cozinha do Cáucaso, valorizado pela simplicidade e riqueza gustativa.

KIBBELING: (EU) Prato típico holandês composto por pedaços de peixe branco (geralmente bacalhau ou merluza) empanados e fritos. Originário dos Países Baixos, é fonte de proteínas, ômega-3 e minerais. Na culinária é servido geralmente com molhos como maionese de alho ou tártaro. Apresenta sabor suave e textura crocante por fora e macia por dentro. Na gastronomia é popular como lanche de rua ou petisco.

KIBE: (AS) Prato de origem árabe, também conhecido como quibe, feito com carne moída, trigo para kibe (triguilho) e temperos. Pertence ao Oriente Médio e é fonte de proteínas, carboidratos e ferro. Na culinária pode ser servido cru, assado ou frito. Apresenta

sabor condimentado e textura firme ou crocante, conforme o preparo. Na gastronomia é amplamente consumido em países árabes e na culinária brasileira.

KIELBASA: (EU) Tipo de linguiça tradicional polonesa feita com carne suína ou uma mistura de carnes, temperada com alho, pimenta e especiarias. Originária da Polônia, apresenta textura firme e sabor marcante, podendo ser defumada ou fresca. Na culinária é consumida grelhada, cozida ou em pratos variados como ensopados. Na gastronomia é símbolo da charcutaria polonesa, apreciada por sua versatilidade e aroma característico.

KIMCHI: (AS) Prato tradicional coreana de vegetais fermentados, principalmente acelga e rabanete, temperados com pimenta, alho e gengibre. Originário da Coreia, destaca-se pelo processo de fermentação natural que desenvolve sabor ácido e picante. Na culinária é consumido como acompanhamento essencial em refeições variadas. Na gastronomia representa um dos pilares da cozinha coreana, valorizado por seu sabor complexo e benefícios probióticos.

KING CRAB: Espécie de caranguejo gigante, conhecida cientificamente como *Paralithodes camtschaticus*, pertencente ao gênero *Paralithodes* e família *Lithodidae*. Originário das águas frias do Pacífico Norte, é rico em proteínas, minerais e ácidos graxos ômega-3. Na culinária suas pernas são cozidas ou grelhadas, apreciadas pela carne delicada e suculenta. Possui sabor adocicado e textura firme. Na gastronomia é considerado um ingrediente de luxo em frutos do mar.

KINKAN: (AS) Fruto comestível do kumquat. Fruta cítrica também conhecida como “laranja de ouro”, produzida pela planta Fortunella japonica, originária da Ásia. Apresenta sabor agridoce e casca fina comestível, rica em vitamina C e fibras. Na culinária é consumida in natura, em conservas, geleias e como ingrediente em pratos doces e salgados. Na gastronomia é valorizada pela versatilidade e aroma cítrico marcante.

KINOME: (AS) Folha jovem e aromática do broto da planta Zanthoxylum piperitum, conhecida como sansho, típica da culinária japonesa. Originária do Japão, possui aroma cítrico e sabor levemente picante e fresco. Na culinária é utilizada como condimento e guarnição para realçar pratos como peixes e sopas. Na

gastronomia representa um elemento de frescor e complexidade aromática na cozinha nipônica.

KIR: (FR) Coquetel clássico francês composto por vinho branco seco e licor de cassis, originado na Borgonha. Criado em homenagem ao cônego Félix Kir, combina suavidade e dulçor equilibrado. Na culinária é servido como aperitivo elegante. Na gastronomia destaca-se como expressão da tradição vinícola francesa em coquetelaria.

KIR ROYAL: (FR) Coquetel francês refinado composto por licor de cassis e champagne, variação sofisticada do clássico Kir. Originário da França, simboliza elegância e celebração. Na culinária é servido como aperitivo em ocasiões especiais. Na gastronomia é apreciado por sua efervescência, dulçor equilibrado e caráter festivo.

KIRSCH: Bebida alcoólica destilada de cerejas pretas, originária da Alsácia, França, e de Baden, Alemanha. Possui sabor intenso e aroma característico de cereja, com 43% de teor alcoólico, sendo tradicionalmente servida gelada como aperitivo ou digestivo. Na culinária é ingrediente essencial em receitas como fondue de queijo e sobremesas. Na gastronomia destaca-se pela intensidade aromática e pela capacidade de enriquecer preparações doces e salgadas.

KIWI: (AS) Fruta originária da China, cientificamente denominada *Actinidia deliciosa*, do gênero *Actinidia* e família *Actinidiaceae*. Rica em vitamina C, fibras e antioxidantes, é consumida fresca ou em preparações culinárias diversas. Na culinária é utilizada em saladas, sobremesas e sucos. Apresenta sabor ácido-doce e textura macia com sementes crocantes. Na gastronomia destaca-se pela versatilidade e valor nutricional.

KLÖSSE: (EU) Preparação ou guarnição tradicional da culinária germânica e da Europa Central, composta por bolinhos esféricos ou ovais cozidos em água ou caldo. Conceito de bolinho versátil feito com batata, pão ou farinha, adaptável a diversas receitas. Na culinária serve como acompanhamento de assados, guisados e pratos com molho. Sabor e textura suaves e macios ou densos, conforme a base utilizada. Na gastronomia, o Kloß é guarnição clássica que agrega substância e valor à cozinha regional.

KNACKWURST: (DE) Salsicha tradicional alemã, geralmente curta e grossa, feita com carne bovina e suína temperada com alho. Pertence à culinária alemã, sendo fonte de proteínas e gorduras. Na culinária é frequentemente defumada e preparada cozida ou grelhada.

Apresenta sabor condimentado e textura firme com casca crocante. Na gastronomia é consumida em sanduíches, pratos tradicionais e festivais.

KNISH: (EU) Salgado tradicional da culinária judaica do Leste Europeu, composto por massa fina recheada com purê de batatas, carne, queijo ou outros ingredientes. Originário da Europa Oriental, fornece carboidratos, proteínas e fibras. Na culinária é assado ou frito até dourar. Apresenta sabor suave e textura macia por dentro, levemente crocante por fora. Na gastronomia é popular como lanche ou aperitivo em comunidades judaicas.

KNÖDEL: (DE) Preparação típica da Alemanha, Áustria e República Tcheca, composta por bolinhos cozidos à base de pão ou batata, semelhante ao Klösse. Originário da Europa Central, integra refeições tradicionais como assados e ensopados. Na culinária é acompanhamento versátil, podendo ser simples, recheado ou servido em sopas. Apresenta sabor neutro ou levemente salgado e textura de fofa a densa. Na gastronomia é símbolo da culinária centro-europeia, conferindo substância e rusticidade aos pratos.

KOEKSISTER: (AF) Doce tradicional sul-africano, consiste em massa trançada ou torcida, frita e embebida em calda açucarada e pegajosa. Originário da África do Sul, contém carboidratos e açúcares simples. Na culinária é preparado com fritura profunda e imersão em xarope. Apresenta sabor muito doce e textura crocante por fora, macia por dentro. Na gastronomia é consumido como sobremesa ou lanche popular.

KOFTA: (AS) Preparação culinária do Oriente Médio, Sul da Ásia e Balcãs, composta por bolas ou espetos de carne moída (geralmente cordeiro ou boi) temperada com especiarias variadas. Originário dessas regiões, é fonte de proteínas, ferro e vitaminas do complexo B. Na culinária é grelhado, assado ou cozido em molhos. Apresenta sabor aromático e textura macia. Na gastronomia integra pratos tradicionais e festivais regionais.

KOHLRABI: (EU) Vegetal crucífero pertencente ao gênero Brassica e família Brassicaceae, originário da Europa. Rico em vitaminas C, fibras e antioxidantes, é consumido cru ou cozido. Na culinária apresenta sabor suave, levemente adocicado, com textura crocante e firme. Na gastronomia é utilizado em saladas, sopas e refogados, valorizando pratos com frescor e leveza.

KOJI: Fungo filamentoso (*Aspergillus oryzae*), do gênero *Aspergillus* e família *Trichocomaceae*, usado tradicionalmente na culinária japonesa para fermentar soja, arroz e outros grãos. Originário do Japão, é essencial na produção de shoyu, missô e saquê, contribuindo com enzimas que promovem umami. Na culinária atua como agente fermentador e aromatizante. Possui sabor sutil e contribui para texturas complexas. Na gastronomia é fundamental para sabores característicos da cozinha japonesa.

KOKORETSI: Prato tradicional dos Balcãs e Turquia, feito com intestinos de cordeiro ou cabra enrolados em espetos e assados lentamente. Originário da região dos Balcãs, fornece proteínas, colágeno e minerais. Na culinária é temperado com ervas e especiarias antes do cozimento. Apresenta sabor intenso e textura macia com crocância externa. Na gastronomia é apreciado em festivais e celebrações regionais.

KOKUMI: (AS) É um conceito sensorial japonês que descreve a percepção de riqueza, profundidade e continuidade do sabor nos alimentos, sendo distinto dos gostos básicos. significa "gosto rico" ou "sabor profundo". Relaciona-se a peptídeos e compostos como glutationa, que modulam receptores sensoriais, ampliando o umami e o equilíbrio gustativo. Na gastronomia, é percebido em caldos longamente cozidos, queijos maturados e molhos fermentados, promovendo sensação de corpo, persistência e complexidade no paladar.

KOLACKY: (EU) Doce tradicional da Europa Central, especialmente da República Tcheca, composto por massa macia de fermentação ou folhada recheada com frutas, queijos ou sementes de papoula. Originário das culturas eslavas, é preparado assando a massa com o recheio no centro. Na culinária é servido como sobremesa ou lanche. Na gastronomia representa a confeitaria artesanal centro-europeia, valorizada pela variedade de sabores e pela estética delicada.

KOLDTBORD: (EU) Tradição gastronômica escandinava que se traduz como "mesa fria" ou "buffet frio", originária da Noruega e difundida em outros países nórdicos. Composto por carnes curadas, peixes defumados, queijos, pães e saladas, é típico de celebrações e encontros. Na culinária oferece diversidade de preparações frias em uma única refeição. Na gastronomia simboliza a riqueza e convivialidade da cozinha nórdica em ocasiões festivas.

KOMBU: (AS) Alga marinha comestível, cientificamente pertencente ao gênero *Saccharina* e família *Laminariaceae*. Originária das águas frias do Pacífico Norte, é rica em minerais como iodo, cálcio e fibras. Na culinária japonesa é utilizada para preparar caldos básicos como o dashi. Apresenta sabor umami pronunciado e textura firme após o cozimento. Na gastronomia é fundamental na base de sopas e ensopados orientais.

KOMBUCHA: (AS) Bebida fermentada originária da Ásia, produzida pela fermentação do chá de Camellia sinensis "chá preto, chá verde ou chá oolong" adoçado por uma colônia simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY), que fornecem os nutrientes necessários para a fermentação. Na culinária, é consumida como refresco probiótico. A técnica envolve fermentação aeróbica por vários dias, controlando temperatura e tempo. Apresenta sabor ácido, levemente adocicado e efervescente, com textura líquida. Na gastronomia, valoriza-se por seus benefícios funcionais e perfil sensorial único.

KOMPOT: (EU) Bebida doce tradicional da Europa Central e Oriental, feita pelo cozimento de frutas frescas ou secas em água com açúcar. Originária dessas regiões, é fonte de vitaminas C e fibras. Na culinária é consumida gelada ou morna, como refresco ou acompanhamento. Apresenta sabor frutado e textura líquida com pedaços de fruta. Na gastronomia é valorizada como bebida caseira e saudável.

KONNYAKU: (AS) Produto alimentar japonês obtido da tuberização da planta *Amorphophallus konjac,* processado em uma gelatina firme e translúcida. Originário do Japão, é baixo em calorias e rico em fibras solúveis. Na culinária é utilizado em sopas, ensopados e pratos tradicionais, conferindo textura única. Na gastronomia representa alimento funcional e versátil, valorizado pela textura e benefícios digestivos.

KORMA: (AS) Prato tradicional da culinária do subcontinente indiano, elaborado com carnes, vegetais ou leguminosas cozidos lentamente em molho cremoso à base de iogurte, especiarias e, às vezes, castanhas ou coco. Originário da Índia Mughal, destaca-se pelo sabor suave, aromático e textura aveludada. Na culinária é servido acompanhado de arroz ou pães típicos. Na gastronomia representa a sofisticação da cozinha indiana clássica, combinando complexidade e delicadeza.

KOSHER: Termo que designa alimentos preparados conforme as leis alimentares judaicas, conhecidas como kashrut, baseadas na Torá.

Essas regras definem quais alimentos são permitidos e proibidos, além de normas para preparo e combinação. Originário do contexto religioso e cultural judaico, significa “apropriado” ou “adequado” em hebraico. Na culinária implica respeito a rigorosos padrões dietéticos. Na gastronomia representa uma tradição que influencia práticas alimentares e culturais de comunidades judaicas.

KOUMISS: (AS) Bebida fermentada tradicional das estepes da Ásia Central, produzida a partir do leite de égua fermentado por bactérias e leveduras naturais. Também escrito kumis, apresenta sabor ácido e levemente alcoólico. Originária de povos nômades, é consumida como bebida nutritiva e refrescante. Na culinária é apreciada pura ou em combinações regionais. Na gastronomia simboliza a cultura alimentar dos povos da Ásia Central, valorizando a fermentação natural.

KOURABIEDES: (EU) Biscoitos tradicionais gregos, elaborados com manteiga, amêndoas e açúcar de confeiteiro, caracterizados por textura amanteigada e sabor delicadamente adocicado. Originários da Grécia, são consumidos especialmente em festas e celebrações, como o Natal. Na culinária apresentam textura macia e quebradiça. Na gastronomia representam a confeitaria festiva grega, valorizada pela simplicidade e sabor clássico.

KREPLACH: (EU) Preparação da culinária judaica, composta por pequenos pastéis recheados, geralmente com carne moída, frango ou purê de batata, cozidos em água ou caldo. Originário das tradições asquenazes da Europa Central e Oriental, é consumido em festas religiosas e ocasiões especiais. Na culinária serve como acompanhamento ou prato principal, com sabor suave e textura macia. Na gastronomia representa a herança cultural e a diversidade da cozinha judaica tradicional.

KRUMKAKE: (EU) Biscoito tradicional norueguês fino e crocante, enrolado em forma de cone após assar em ferro especial semelhante ao de waffle. Originário da Noruega, é fonte de carboidratos, açúcares e gorduras. Na culinária é consumido puro ou recheado com cremes e frutas. Apresenta sabor adocicado e textura leve e quebradiça. Na gastronomia integra celebrações natalinas e festas tradicionais escandinavas.

KUCHEN: (DE) Termo alemão que designa diversos tipos de bolos e tortas, geralmente preparados com massa doce e recheios variados, como frutas, cremes ou nozes. Originário da Alemanha, é

tradicionalmente servido em cafés e reuniões familiares. Na culinária apresenta textura macia e sabor doce, podendo variar conforme a receita regional. Na gastronomia representa um clássico da confeitaria germânica, apreciado pela diversidade e versatilidade.

KUEH: (AS) Termo genérico do Sudeste Asiático que designa uma variedade de pequenos bolos, doces ou salgados feitos com ingredientes como arroz, coco e açúcar. Originário de países como Malásia, Singapura e Indonésia, contém carboidratos, fibras e açúcares. Na culinária é preparado cozido, assado ou frito, apresentando cores e texturas diversas. Na gastronomia é popular em festivais e celebrações regionais.

KUGEL: (EU) Prato tradicional da culinária judaica asquenaze, muito comum no Sabbath, semelhante a um pudim ou caçarola assada feito com massas ou batatas, ovos e temperos. Originário da Europa Central, apresenta textura firme ou cremosa e sabor suave. Na gastronomia é guarnição típica que simboliza a tradição e o conforto das refeições festivas judaicas.

KUGELHOPF: (EU) Bolo tradicional da Alsácia e regiões vizinhas, elaborado com massa fermentada enriquecida com manteiga, ovos, frutas secas e às vezes licor. Originário da Europa Central, é assado em forma alta e característica com canaletas. Na culinária apresenta textura leve e aerada, sabor levemente adocicado e aroma de fermentação natural. Na gastronomia é um clássico da confeitaria regional, apreciado em cafés e ocasiões festivas.

KUKU: (AS) Prato iraniano à base de ovos batidos combinados com ervas, legumes ou carnes, semelhante à frittata, porém com menor proporção de ovos e cozimento em fogo baixo. Rico em proteínas, vitaminas e minerais. Na culinária, servido quente ou frio como entrada, acompanhamento ou prato principal, acompanhado de pão e iogurte. Prepara-se cozinhando lentamente na frigideira e finalizando na grelha ou forno. Apresenta sabor herbáceo e textura macia e levemente firme. Na gastronomia, integra a cozinha persa tradicional com versatilidade e delicadeza.

KULICH: (EU) Pão doce tradicional russo consumido especialmente na Páscoa, elaborado com massa enriquecida por ovos, manteiga, leite e frutas secas. Originário da Rússia, é assado em formas altas e cilíndricas, frequentemente decorado com glacê e confeitos. Na culinária apresenta textura macia, sabor adocicado e aroma rico. Na

gastronomia representa símbolo festivo da cozinha ortodoxa, valorizado pelo aspecto cerimonial e sabor reconfortante.

KÜMMEL: 1. Licor europeu aromatizado com sementes de alcaravia (Carum carvi), com sabor adocicado e notas de anis e cominho. Originário da Alemanha e Países Baixos, é tradicionalmente consumido como digestivo. Na culinária é utilizado em coquetéis e para realçar pratos de carne e pão. Na gastronomia destaca-se pelo perfil aromático característico e função digestiva. 2. Termo alemão para cominho-de-prado (Carum carvi). Ler: Carum carvi

KUMQUAT: (AS) Também conhecido como kinkan ou Cumquat (*Citrus japonica*, gênero *Citrus*, família *Rutaceae*) Fruta cítrica originária do sudeste asiático, especialmente da China, rica em vitamina C, fibras, potássio e antioxidantes. Possui casca doce e comestível, com polpa ácida e textura firme. Na gastronomia, é utilizada em compotas, conservas, molhos e sobremesas por seu equilíbrio entre doçura e acidez.

KUSHIYAKI: (AS) Técnica japonesa que consiste em espetos de carne, aves, vegetais ou frutos do mar grelhados, frequentemente temperados com molhos ou sal. Originária do Japão, é fonte de proteínas, vitaminas e minerais. Na culinária é preparado em grelha ou churrasqueira, podendo incluir o popular yakitori (frango). Apresenta sabor defumado, salgado e textura suculenta. Na gastronomia é comum em izakayas e festivais culinários japoneses.

KUTIÁ: (EU) Prato doce tradicional da culinária eslava oriental, preparado com grãos de trigo cozidos, mel, sementes de papoula e frutas secas. Originário da Rússia, Ucrânia e Polônia, é consumido especialmente em celebrações natalinas e religiosas. Na culinária apresenta textura macia e sabor adocicado, com aroma levemente floral. Na gastronomia simboliza a espiritualidade e a tradição festiva da região.

KYKEON: (EU) Bebida ritual e alimentar da Grécia Antiga, mencionada em obras homéricas e nos mistérios de Eleusis. Tradicionalmente preparada com cevada, água e ervas aromáticas, podendo incluir vinho ou mel, possuía propriedades nutritivas e estimulantes. Na gastronomia e na cultura clássica, era consumida como tônico antes de cerimônias religiosas ou como alimento funcional em jornadas e rituais, sendo associada à revitalização e ao preparo físico e espiritual dos participantes.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL.
Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

L

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJK **L** MNOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

DICIONÁRIO: GASTRONOMIA DE BOLSO | LETRA (L)

Dicionário de A a Z: ABCDEFGHIJK L MNOPQRSTUVWXYZ

L-CARNITINA: Composto nitrogenado considerado a forma biologicamente ativa da carnitina, sintetizado no organismo a partir dos aminoácidos essenciais lisina e metionina. Atua no metabolismo energético ao transportar ácidos graxos de cadeia longa para oxidação mitocondrial. Naturalmente presente em carnes vermelhas e produtos de origem animal, contribui para o valor nutricional de preparações alimentícias. Na gastronomia, está presente em pratos como carne bovina assada, cordeiro grelhado e fígado refogado, agregando valor funcional à alimentação.

LA VARENNE: François Pierre de La Varenne, natural da Borgonha, França, foi um dos principais chefs do século XVII e figura central na codificação da culinária francesa durante o reinado de Luís XIV. Autor de Le Cuisinier françois (1651), considerado um dos livros de receitas mais influentes da gastronomia francesa moderna. Sua obra estabeleceu bases técnicas que marcaram a transição da cozinha medieval para a clássica, com valorização de molhos, caldos e métodos que definiram a sofisticação da haute cuisine.

LABORATÓRIO DE DESIGN DE EVENTOS: Dentro da gastronomia refere-se à aplicação de princípios de design e planejamento na criação de experiências gastronômicas para eventos. Esse estudo envolve a concepção de ambientes, cardápios, apresentações e serviços, considerando aspectos como estética, funcionalidade e experiência do cliente. Seu objetivo é proporcionar soluções criativas e inovadoras que atendam às necessidades e expectativas dos participantes, integrando alimentação e atmosfera de forma harmônica e impactante.

LABSKAUS: (DE) Prato tradicional do norte da Alemanha, especialmente em Bremen, Hamburgo e Lübeck. É um cozido de origem marítima feito com carne salgada ou enlatada, batatas, cebola e, por vezes, beterraba, pepino ou arenque. Rico em proteínas, ferro e carboidratos. Na culinária, é preparado por cocção e trituração dos ingredientes até formar um purê grosso. Possui sabor salgado e ácido, com textura cremosa e pedaçuda. Na gastronomia, representa a herança alimentar dos marinheiros, valorizado como prato regional robusto e nutritivo.

LÄCKERLI: (EU) Biscoito tradicional suíço, originário de Basel, preparado com mel, nozes, amêndoas, frutas cristalizadas, especiarias como canela e casca de limão, e farinha de trigo. Apresenta sabor doce e aromático com textura firme e ligeiramente mastigável. Na gastronomia, é consumido como doce típico em festividades e como acompanhamento para chá ou café.

LACTOSE: Açúcar natural encontrado no leite e em seus derivados. É um dissacarídeo composto por uma molécula de glicose e uma de galactose, com fórmula $C_{12}H_{22}O_{11}$, encontrado exclusivamente no leite e seus derivados. É produzida naturalmente pelas glândulas mamárias dos mamíferos. Na culinária, está presente em laticínios, influenciando dulçor e textura. Técnica de preparo inclui fermentação láctica que reduz seu teor. Possui sabor levemente adocicado e textura cremosa em derivados. Na gastronomia, contribui para propriedades sensoriais e tecnológicas em queijos, iogurtes e sobremesas.

LADY BALTIMORE CAKE: (US) Bolo tradicional americano originário do início do século XX, caracterizado por camadas de massa esponjosa branca, recheio de frutas cristalizadas, nozes e merengue, coberto por glacê de merengue suíço. É fonte moderada de carboidratos e gorduras. Na culinária, envolve preparo cuidadoso da massa, recheio e glacê para textura leve e úmida. Apresenta sabor doce, levemente frutado, com textura macia e aerada. Na gastronomia, simboliza sobremesa clássica do Sul dos Estados Unidos, associada a celebrações e eventos sociais.

LADYFINGER: (IT) Biscoito leve e aerado conhecido como savoiardi, feito de farinha de trigo, ovos e açúcar. Originário da região de Savóia, na Itália, é rico em carboidratos. Na culinária, é assado para obter textura seca e porosa. Possui sabor doce e suave, com textura leve e crocante. Na gastronomia, é essencial em sobremesas como tiramisù e charlotte, absorvendo líquidos e cremes sem perder a estrutura.

LAGAR: Instalação tradicional onde as azeitonas são moídas e prensadas para a extração do azeite. O termo também pode designar o próprio processo de moagem e prensagem. Na gastronomia e na produção oleícola, o lagar representa um espaço essencial na obtenção de azeite de qualidade, preservando técnicas artesanais ou industriais conforme a tradição local.

LAGARTO: (Alim.) Corte de carne bovina proveniente da parte traseira do animal (Bos taurus, gênero Bos, família Bovidae), também conhecido como tatu ou posta branca. Originário da pecuária europeia e sul-americana, é rico em proteínas, ferro e vitaminas do complexo B. Retirado da parte traseira do boi, é conhecido por seu formato alongado e cilíndrico, com fibras longas e magras. Por ter pouca gordura intramuscular, é considerado mais seco e firme, exigindo preparo adequado para garantir maciez e sabor. Na culinária, é preparado por assados, cozidos ou braseados. Possui sabor suave e textura firme. Na gastronomia, destaca-se em pratos como rosbife, carnes recheadas e conservas em escabeche.

LAGOSTA: Crustáceo marinho que pode pertencer às famílias Palinuridae, como *Palinurus argus* (lagosta-espinhosa), comum em águas tropicais como o litoral brasileiro, e Nephropidae, os lavagantes ou "lagostas verdadeiras", típicos de águas frias do Atlântico Norte. É rica em proteínas, zinco, fósforo e vitamina B12. Na culinária, é preparada por cocção, grelha ou vapor. Possui sabor adocicado e delicado, com textura firme e suculenta. Na gastronomia, é ingrediente nobre em pratos sofisticados como lagosta thermidor, grelhada ou acompanhada de manteiga aromatizada.

LAGOSTA À THERMIDOR: (FR) Prato clássico da culinária francesa que consiste em lagosta cozida e gratinada com molho cremoso à base de gema de ovo, mostarda, vinho branco, creme de leite e queijo ralado. Preparada geralmente com lagostas verdadeiras (*Homarus spp*.), é rica em proteínas e gorduras. Na técnica, a carne é retirada da carapaça, misturada ao molho e gratinada em forno. Apresenta sabor rico, cremoso e levemente ácido, com textura firme e suculenta. Na gastronomia, é uma preparação sofisticada e emblemática da cozinha gourmet francesa.

LAGOSTA AMERICANA-ESPINHOSA: *Panulirus argus*, crustáceo marinho da família Palinuridae, encontrado nas águas tropicais do Caribe, Flórida e Brasil. É uma das espécies mais comercializadas mundialmente, rica em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B. Na culinária, é preparada por cocção, grelha ou vapor. Apresenta sabor adocicado e delicado, com textura firme e suculenta. Na gastronomia, é valorizada como ingrediente nobre em pratos sofisticados e culinárias regionais costeiras.

LAGOSTA CAVAQUINHO BRASILEIRA: *Scyllarides brasiliensis*, crustáceo marinho da família Scyllaridae, encontrado na costa brasileira. Rica em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B, é utilizada na culinária regional. Preparada por cocção, grelha ou vapor, apresenta sabor delicado e textura firme e suculenta. Na gastronomia, é valorizada em pratos costeiros brasileiros, representando importante espécie para a pesca artesanal local.

LAGOSTA CAVAQUINHO COMUM: *Scyllarides aequinoctialis*, crustáceo marinho da família Scyllaridae, encontrado em diversas regiões tropicais. Rica em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B, é utilizada na culinária regional. Preparada por cocção, grelha ou vapor, apresenta sabor delicado e textura firme e suculenta. Na gastronomia, é valorizada em pratos costeiros tropicais, sendo importante para a pesca artesanal e comercial.

LAGOSTA COMUM OU EUROPEIA: *Palinurus elephas*, crustáceo marinho da família Palinuridae, encontrado no Atlântico Leste e no Mar Mediterrâneo. Rica em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B, é valorizada na culinária europeia. Preparada por cocção, grelha ou vapor, apresenta sabor delicado e textura firme e suculenta. Na gastronomia, é apreciada em pratos tradicionais mediterrâneos, sendo uma importante espécie para a pesca regional.

LAGOSTA-DE-MOÇAMBIQUE: *Palinurus delagoae*, crustáceo marinho da família Palinuridae, encontrado nas costas do leste africano, incluindo Moçambique. Rica em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B, é utilizada na culinária regional. Preparada por cocção, grelha ou vapor, apresenta sabor delicado e textura firme e suculenta. Na gastronomia, é valorizada em pratos costeiros africanos, representando importante recurso pesqueiro local.

LAGOSTA-DO-MAINE: Crustáceo marinho da espécie *Homarus americanus*, da família Nephropidae, conhecida como lavagante ou "lagosta verdadeira". Originária das águas frias do Atlântico Norte, especialmente na costa do Maine (EUA), é rica em proteínas, zinco e vitamina B12. Na culinária, é preparada por cocção, vapor ou grelha. Possui sabor adocicado e intenso, com carne firme e suculenta. Na gastronomia, é símbolo da culinária norte-americana e apreciada em pratos como lagosta no vapor, rolls e bisques refinados.

LAGOSTA JAPONESA: *Panulirus japonicus*, crustáceo marinho da família Palinuridae, encontrado nas águas ao redor do Japão e outras regiões do Pacífico. Rica em proteínas, minerais e vitaminas do

complexo B, é apreciada na culinária japonesa. Preparada por cocção, grelha ou vapor, possui sabor delicado e textura firme e suculenta. Na gastronomia, é valorizada em pratos tradicionais como sashimi, grelhados e ensopados, destacando-se pela qualidade e frescor.

LAGOSTA NEWBURG: (US) Preparação clássica da culinária estadunidense composta por carne de lagosta salteada e envolvida em molho cremoso à base de manteiga, creme de leite, gemas e conhaque ou xerez. Criada no século XIX por Charles Ranhofer no restaurante Delmonico's, em Nova York, a receita foi inicialmente chamada de "à la Wenberg", sendo renomeada após um desentendimento entre criador e homenageado. Tradicionalmente servida sobre torradas, vol-au-vents ou massa folhada. Na gastronomia, representa um prato refinado, de textura rica e sabor marcante.

LAGOSTA-VERDE: *Panulirus laevicauda*, crustáceo marinho da família Palinuridae presente na costa brasileira, reconhecido pela coloração esverdeada. Rica em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B, é utilizada na culinária regional. Preparada por cocção, grelha ou vapor, possui sabor delicado e textura firme e suculenta. Na gastronomia, destaca-se em pratos costeiros, sendo importante para a pesca artesanal e comercial no Brasil.

LAGOSTAS VERDADEIRAS: Crustáceos marinhos pertencentes à família Nephropidae, incluindo espécies como *Homarus americanus* e *Homarus gammarus*. Originárias de águas frias do Atlântico Norte e Europa, são ricas em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B. Na culinária, são preparadas por cocção, vapor ou grelha. Apresentam sabor adocicado e textura firme e suculenta. Na gastronomia, são consideradas iguarias nobres, valorizadas em pratos clássicos como bisque, lagosta ao vapor e lobster roll.

LAGOSTIM: Crustáceo de água doce ou salobra pertencente à família Astacidae, semelhante à lagosta, porém de porte menor e pinças finas. Encontrado em rios, lagos e estuários, é fonte de proteínas, minerais e vitaminas do complexo B. Na culinária, é preparado por cocção, grelha ou ensopado. Possui sabor delicado e textura macia. Na gastronomia, é utilizado em pratos regionais e receitas tradicionais de frutos do mar de água doce.

LAGOSTIM DA NORUEGA: (sp.) Crustáceo marinho da família Nephropidae, popularmente chamado de "lagostim", de nome cientifico *Nephrops norvegicus*, embora seja taxonomicamente um

lavagante. Menor que os *Homarus*, possui pinças mais finas e é muito apreciado na Europa, conhecido também como "scampi" ou "Dublin Bay Prawn". Rico em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B, é preparado por cocção, vapor ou grelha. Apresenta sabor delicado e textura macia. Na gastronomia, é valorizado em pratos sofisticados europeus, destacando-se em frutos do mar e preparações refinadas.

LÂMINA PARA TRUFAS: (Ute.) Utensílio de alta precisão, também chamado de truffle slicer, projetado para cortar trufas e cogumelos em fatias extremamente finas, garantindo a preservação de seus aromas, texturas e sabores delicados. Na gastronomia, é essencial para valorizar o uso de trufas em preparações sofisticadas, permitindo sua distribuição uniforme sobre pratos.

LAMINAÇÃO: (Pani.) É uma técnica utilizada para desenvolver o glúten e conferir força à massa, consistindo em estendê-la sobre uma superfície e dobrá-la várias vezes sobre si mesma. Também permite a incorporação de ingredientes adicionais, como sementes. (Gast.) Na gastronomia, a laminação é reconhecida por melhorar textura, estrutura e uniformidade, além de potencializar sabor e aparência dos produtos assados.

LAMINAR: (Cul.) Cortar legumes, tubérculos, fungos ou frutas em fatias finas. Processo de cortar ingredientes em fatias finas e uniformes, utilizando facas específicas, mandolinas ou outros utensílios de precisão. Na gastronomia, essa técnica é essencial para a apresentação refinada dos pratos, garantindo textura adequada e melhor distribuição dos sabores.

LÂMINAS DE OURO COMESTÍVEL: (Cul.) São finas folhas de ouro puro, processadas para serem seguras para consumo, utilizadas como decoração em pratos e bebidas. Na gastronomia, são usadas para conferir luxo e sofisticação, especialmente em pratos gourmet e sobremesas de alta gastronomia, elevando a experiência sensorial e estética.

LANARK BLUE CHEESE: (UK) Queijo azul de origem escocesa, produzido com leite de ovino pasteurizado. Pertence à família dos queijos azuis, caracterizado pelo desenvolvimento do mofo *Penicillium roqueforti* que confere suas veias azuladas. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B. Na culinária, é maturado em condições controladas para desenvolver sabor intenso e textura cremosa e quebradiça. Apresenta sabor forte, picante e aroma característico. Na gastronomia, é utilizado em tábuas de

queijos, molhos e saladas, destacando-se pela complexidade sensorial.

LANGRES CHEESE: (FR) Queijo francês produzido na região de Champagne-Ardenne, feito com leite de vaca cru ou pasteurizado. Classificado como queijo de pasta mole e casca lavada, é rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B. Na culinária, passa por maturação em ambiente úmido que favorece o desenvolvimento da casca alaranjada e aroma característico. Apresenta sabor suave, ligeiramente ácido e textura cremosa. Na gastronomia, é apreciado em tábuas de queijos e harmonizações com vinhos da região, destacando-se pela delicadeza e complexidade aromática.

LARANJA: Fruto cítrico da espécie *Citrus sinensis,* do gênero Citrus e família Rutaceae, originário do sul da China, nordeste da Índia e Mianmar, resultante do cruzamento entre pomelo (*Citrus maxima*) e tangerina (*Citrus reticulata*). Introduzida no Brasil pelos colonizadores portugueses no século XVI, difundiu-se amplamente devido ao clima favorável. Rica em vitamina C, flavonoides e fibras, é consumida fresca, em sucos ou preparações doces e salgadas. Na culinária, destaca-se em sobremesas, molhos e reduções. Possui sabor cítrico, doce e levemente ácido, com textura suculenta. Na gastronomia, confere frescor, acidez equilibrada e aroma marcante a diversas receitas. O Brasil lidera sua produção mundial, seguido por China e Índia.

LARANJA-DA-TERRA: Fruto cítrico da espécie *Citrus aurantium*, do gênero Citrus e família Rutaceae, originário do sudeste asiático e introduzido no Brasil pelos portugueses no período colonial. Rica em vitamina C, flavonoides e fibras, possui casca grossa e sabor acentuadamente ácido e amargo. Na culinária, é usada em doces cristalizados, compotas, licores e preparo de carnes como o tradicional frango com laranja-da-terra. Na gastronomia, confere aroma intenso, acidez marcante e versatilidade em preparações doces e salgadas.

LARANJA SANGUÍNEA: Variedade da laranja doce (*Citrus* × *sinensis*) caracterizada pela polpa carmesim intensa, quase cor de sangue, também chamada de laranja framboesa. A coloração escura da polpa deve-se à presença de antocianinas, pigmentos polifenólicos raros em cítricos, com a cianidina-3-O-glicosídeo como principal composto. Rica em vitamina C e antioxidantes, apresenta sabor equilibrado entre doce e levemente ácido, com textura suculenta. Na

gastronomia, é valorizada por seu visual marcante e sabor diferenciado em sucos, sobremesas e preparações frescas.

LARDEAR: (Cul.) Técnica culinária de origem francesa que consiste em inserir pequenos pedaços ou tiras de gordura (geralmente bacon, toucinho ou banha) no interior de uma peça de carne, por meio de incisões ou com o uso de uma agulha específica (agulha de lardeador). O objetivo é infundir a carne com sabor e, principalmente, suculência em cortes mais magros ou secos, garantindo que permaneçam úmidos e tenros durante o cozimento. O lardeamento também pode conferir efeito decorativo ao se fatiar o alimento. Bardear e lardear são técnicas distintas, ambas utilizadas para adicionar gordura e sabor às carnes, prevenindo seu ressecamento no preparo. Ler Bardear

LARDEADO: Técnica culinária que consiste em inserir tiras de gordura em carnes magras, de forma manual ou com agulha específica, para conferir suculência, sabor e maciez durante o cozimento. Na gastronomia, é especialmente aplicada em carnes de caça ou cortes bovinos magros, preservando a umidade e aprimorando a textura da peça preparada. Ler Lardear

LARUNS CHEESE: (FR) Queijo francês tradicional produzido na região de Laruns, nos Pirineus Atlânticos, geralmente elaborado com leite cru de ovelha ou mistura com leite de cabra ou vaca. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, passa por maturação que desenvolve sabor marcante e textura firme, ligeiramente amanteigada. Apresenta notas intensas e aromáticas típicas dos queijos de montanha. Na gastronomia, é apreciado em tábuas de queijos, raclette, gratinados ou degustado com vinhos regionais.

LASANHA: Lasagne em italiano, termo plural que designa tanto o prato quanto as folhas de massa cortadas em fitas largas. A origem da lasanha remonta à Antiguidade, com registros de preparações semelhantes na Grécia e Roma antigas, onde massas finas eram intercaladas com recheios simples. O termo "lasanha" deriva do grego *laganon*, uma massa de tiras planas, e do latim *lasanum*, que significa "vasilha" ou "recipiente de cozinhar". Consolidou-se na história como prato icônico da culinária italiana, especialmente na região da Emília-Romanha, em cidades como Bolonha, durante a Idade Média. A lasanha à bolonhesa, com ragu de carne e molho bechamel, tornou-se um dos maiores símbolos da gastronomia italiana. Rica em carboidratos, proteínas e cálcio, possui sabor

intenso e textura macia com superfície crocante. Na gastronomia, é símbolo de conforto e tradição, com variações regionais como a clássica lasanha à bolonhesa ou versões vegetarianas.

LASANHA À BOLONHESA: Ícone tradicional da culinária italiana, originário da região da Emília-Romanha, especialmente em Bolonha. Preparada com camadas de massa intercaladas com ragu de carne, molho bechamel e queijo parmesão, é uma das versões mais clássicas e apreciadas. Possui sabor rico e textura cremosa e gratinada. Na gastronomia, destaca-se por suas inúmeras variações, adaptadas a diferentes gostos e ingredientes regionais, incluindo opções vegetarianas ou com outros tipos de carnes e queijos.

LASANHA DE CAMARÃO: Variação da lasanha clássica que incorpora frutos do mar, utilizando camarões como ingrediente principal do recheio, geralmente combinados com molho branco (bechamel) e queijos. Rica em proteínas, apresenta sabor delicado, levemente adocicado e textura cremosa. Na gastronomia, é apreciada por sua sofisticação e presença em cardápios especiais, combinando o frescor do camarão com a suavidade dos molhos e queijos.

LASANHA DE FRANGO: Variação da clássica lasanha italiana, adaptada ao paladar e ingredientes mais comuns em diversas culturas, especialmente no Brasil, que utiliza frango desfiado como ingrediente principal do recheio. Preparada com camadas de massa intercaladas com frango temperado, molho branco (bechamel), molho de tomate opcional, muçarela, parmesão e frequentemente requeijão cremoso ou Catupiry, que conferem cremosidade e sabor característicos. Rica em proteínas e cálcio, apresenta sabor suave e textura cremosa, com gratinado dourado. Na culinária e gastronomia brasileiras, é presença constante em almoços familiares e ocasiões festivas, destacando-se pela adaptação ao paladar local e versatilidade.

LASANHA DE VEGETAIS: Variação vegetariana da lasanha clássica, preparada com camadas de legumes grelhados ou assados, como abobrinha, berinjela, espinafre e cogumelos, intercaladas com molho de tomate ou bechamel e queijo. Rica em fibras, vitaminas e minerais, apresenta sabor delicado, textura macia e leveza. Na gastronomia, é valorizada como opção saudável e equilibrada, adaptável a diferentes combinações de hortaliças e queijos.

LASANHA QUATRO QUEIJOS: Variação sofisticada da lasanha clássica italiana, composta por camadas de massa intercaladas com molho

branco e uma combinação de queijos como muçarela, parmesão, provolone e gorgonzola. Rica em proteínas, cálcio e gorduras, apresenta sabor intenso, cremoso e levemente picante, com textura macia e gratinada. Na gastronomia, é apreciada por sua riqueza sensorial e presença marcante em cardápios de massas e pratos vegetarianos.

LASSI: (AS) Bebida tradicional da Índia, à base de iogurte batido com água ou leite, que pode ser doce ou salgada. As versões doces frequentemente incluem frutas como manga e especiarias como cardamomo, enquanto as salgadas levam sal e cominho. Rica em probióticos, cálcio e proteínas, possui sabor refrescante e textura cremosa. Na gastronomia, é apreciada por suas propriedades digestivas e efeito refrescante, sendo consumida especialmente em climas quentes ou como acompanhamento de refeições condimentadas.

LATICÍNIO: Produto derivado do leite, obtido por processamento direto ou fermentação. São também conhecidos como produtos lácteos, derivados do leite de mamíferos, como vacas, cabras e ovelhas. Inclui itens como queijos, iogurtes, manteigas e cremes, amplamente utilizados na gastronomia por suas propriedades sensoriais e funcionais.

LATIPÁ: Também chamado de "amori", é um prato tradicional afro-brasileiro da culinária baiana, servido como acompanhamento para preparações à base de peixe ou comidas brancas. Elaborado com folhas de mostardeira, cebola, pimenta-malagueta, azeite de dendê, camarão defumado, castanha, amendoim e leite de coco. Rico em fibras, proteínas e gorduras boas, apresenta sabor intenso, picante e aromático, com textura cremosa. Na gastronomia, valoriza-se por sua herança afrodescendente e por enriquecer pratos típicos com profundidade de sabor e identidade cultural.

LATKES: (EU) Preparação tradicional da culinária judaica asquenaze, composta por bolinhos ou panquecas fritas de batata ralada, cebola, ovo e farinha ou amido. Ricos em carboidratos e fibras, apresentam sabor levemente adocicado da batata com notas tostadas, e textura crocante por fora e macia por dentro. Na gastronomia, são consumidos especialmente durante o Chanucá, simbolizando o milagre do óleo, e podem ser servidos com creme de leite, molho de maçã ou outras guarnições doces e salgadas.

LATTE MACCHIATO: (IT) É uma bebida italiana composta por leite vaporizado com uma camada espessa de espuma, servido em copo alongado de vidro, sobre a qual se adiciona uma dose de café expresso, resultando em um efeito visual de "mancha" no leite. Na gastronomia, destaca-se pela suavidade e apresentação estética, sendo comum em cafeterias artesanais.

LAVAGANTE AMERICANO: *Homarus americanus*, crustáceo marinho da família Nephropidae, encontrado nas águas frias do Atlântico Norte, especialmente no Canadá e no nordeste dos Estados Unidos, como o Maine. Reconhecido pelo tamanho expressivo e carne saborosa, é rico em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B. Na culinária, é preparado por cocção, vapor ou grelha. Apresenta sabor adocicado e textura firme e suculenta. Na gastronomia, é uma iguaria valorizada em pratos clássicos norte-americanos, como lagosta ao vapor e lobster roll.

LAVAGANTE EUROPEU: *Homarus gammarus,* crustáceo marinho da família Nephropidae, semelhante ao lavagante americano, encontrado no Atlântico Leste, especialmente nas costas da Europa e Reino Unido. Caracteriza-se pela coloração azulada antes do cozimento e pertence ao grupo dos lavagantes ou lagostas com pinças grandes. Rico em proteínas, minerais e vitaminas do complexo B, é preparado por cocção, vapor ou grelha. Possui sabor adocicado e textura firme e suculenta. Na gastronomia, é valorizado em pratos tradicionais europeus, como lagosta ao vapor e bisque.

LAVA-LOUÇAS INDUSTRIAL: Equipamento projetado para higienizar grandes volumes de utensílios, pratos e panelas de forma rápida e eficiente. Na gastronomia, é indispensável para manter a higiene e a organização da cozinha, otimizando o tempo de trabalho.

LAVANDA: Planta aromática da espécie *Lavandula angustifolia,* do gênero *Lavandula* e família Lamiaceae, originária da região do Mediterrâneo. Rica em óleos essenciais, compostos fenólicos e antioxidantes, é valorizada por suas propriedades calmantes e digestivas. Na culinária, suas flores e folhas são utilizadas para aromatizar pratos doces, bolos, biscoitos, geleias e bebidas, conferindo sabor floral delicado e levemente adocicado. Na gastronomia, a lavanda compõe receitas refinadas, integra o mix de ervas de Provence e harmoniza com mel, limão e frutos vermelhos.

LAVASH: Pão tradicional do Cáucaso e do Oriente Médio, especialmente da Armênia, elaborado com farinha de trigo, água e

sal, podendo conter ou não fermento. É assado em fornos de barro (*tonir*), resultando em um pão fino, flexível ou crocante, dependendo do tempo de cocção. Rico em carboidratos, possui sabor neutro e textura leve. Na gastronomia, é utilizado como acompanhamento, base para wraps ou para servir queijos, carnes e pastas como homus e babaganoush.

LAYERED SHOTS: (US/EU) Preparações de coquetelaria servidas em copos de shot, caracterizadas por camadas visíveis de diferentes licores ou destilados. A técnica consiste em despejar cuidadosamente os líquidos de densidades distintas, utilizando uma colher de bar para que não se misturem, formando um efeito visual de estratificação. Na mixologia, os layered shots são valorizados pela estética colorida, pelo contraste de sabores doces, amargos ou aromáticos e pela experiência lúdica de consumo em um único gole.

LAYOUT: (Gest.) Consiste na organização e disposição física de equipamentos, estações de trabalho e áreas operacionais em um espaço, visando otimizar o fluxo de materiais e informações, maximizar a produtividade e a segurança, e garantir eficiência nas operações. De acordo com Robbins (2020), o layout físico integra o desenho organizacional e exerce influência direta sobre o comportamento e a produtividade dos colaboradores, uma vez que a forma como o espaço é estruturado pode facilitar ou dificultar a comunicação, a colaboração e a coesão da equipe. Na gastronomia, o layout da cozinha impacta a eficiência operacional e o controle das atividades, sendo o arranjo das estações, equipamentos e áreas de preparo planejado para promover fluidez nos movimentos, reduzir o tempo de execução dos pratos e minimizar riscos de acidentes.

LDL (LOW-DENSITY LIPOPROTEIN): Lipoproteína de baixa densidade responsável pelo transporte de colesterol do fígado para os tecidos. É conhecido como colesterol "ruim" porque seu excesso pode se acumular nas artérias, formando placas de gordura e contribuindo para a aterosclerose, aumentando o risco de doenças cardiovasculares.

LE CORDON BLEU: (FR) É uma renomada rede internacional de escolas de culinária e hospitalidade, com origem em Paris no século XIX. Reconhecida mundialmente por seu ensino de alto nível e técnicas culinárias clássicas. Oferece cursos de gastronomia, pastelaria e gestão de alimentos, formando chefs e profissionais renomados. Na gastronomia, representa excelência e tradição na

formação de cozinheiros e especialistas em culinária, influenciando chefs e práticas em todo o mundo.

LEBERKÄSE: (DE) Produto cárneo típico da culinária alemã e austríaca, semelhante a um pão de carne finamente moída, composto por carne de porco, bovina e toucinho, temperada com especiarias como noz-moscada e coentro. Nome "queijo de fígado" (*Leber* = fígado, *Käse* = queijo), mas, na maioria de suas versões modernas, não contém fígado nem queijo. Cozido em forma de pão, apresenta textura firme, homogênea e sabor suave, ligeiramente condimentado. Na gastronomia, é consumido fatiado, quente ou frio, em sanduíches ou acompanhado de mostarda e pães tradicionais.

LEBERWURST: (DE) Embutido tradicional da Alemanha, produzido a partir de fígado de porco (Sus scrofa domesticus), carne suína, gordura e especiarias, resultando em uma pasta cremosa de sabor intenso e textura macia. Rica em ferro, vitaminas do complexo B e proteínas. Na gastronomia, é consumida principalmente como patê, em pães, torradas ou acompanhada de conservas e mostardas.

LEBKUCHEN: (DE) Biscoito tradicional alemão semelhante ao pão de mel, preparado com farinha de trigo, mel, açúcar, nozes, frutas cristalizadas e especiarias como canela, cravo e gengibre. Originário da cidade de Nuremberg, é rico em carboidratos e compostos bioativos antioxidantes. Na gastronomia, é consumido especialmente no período natalino, puro, decorado ou coberto com chocolate ou glacê.

LEBRE: Mamífero silvestre da ordem *Lagomorpha*, gênero Lepus, família Leporidae, encontrado em regiões temperadas da Europa, Ásia e América. Classificada como carne vermelha de caça, é rica em proteínas, ferro, zinco e vitaminas do complexo B, com sabor marcante e textura firme. Na gastronomia, é valorizada em pratos de alta cozinha como civet, assados e guisados com vinho e ervas aromáticas.

LECITINA: Substância gordurosa classificada como lipídio, composta por fosfolipídios, encontrada em tecidos animais e vegetais, especialmente na soja (*Glycine max*) e na gema de ovo, sendo um componente natural. Apresenta propriedades emulsificantes, antioxidantes e estabilizantes, permitindo a mistura e estabilização de ingredientes que normalmente não se unem, como água e óleo, formando emulsões homogêneas, fundamentais para a indústria alimentícia. (Gast.) Na culinária e na panificação, a lecitina é

reconhecida por assegurar textura e consistência em produtos como maionese, molhos, chocolates, massas e na criação de espumas na cozinha molecular, além de contribuir para a conservação de pães e bolos.

LECHEGUANA: Espécie de vespa social (*Brachygastra lecheguana*, família Vespidae), encontrada na América Central e América do Sul, especialmente no sul do Brasil, onde é também chamada de lixiguana, enxu-verdadeiro ou marimbondo-do-campo. Produz um mel raro de sabor suave, reconhecido por propriedades medicinais como ação antibacteriana, antifúngica, cicatrizante e antioxidante. A produção de mel por vespas é algo raro, sendo a *Brachygastra* uma das poucas exceções. Na gastronomia, esse mel é apreciado por seu perfil delicado e aplicado em preparações doces, infusões e na alta cozinha regional.

LEGUMES GLACEADOS: Técnica clássica de cocção que consiste em cozinhar vegetais em líquido reduzido com manteiga, açúcar e sal até que fiquem macios, envoltos por uma camada brilhante e levemente caramelizada. Na gastronomia, essa preparação valoriza o aspecto visual e o sabor adocicado dos legumes, conferindo sofisticação a guarnições e pratos principais.

LEGUMES RECHEADOS: Preparação culinária que consiste em vegetais ocos, como pimentões, abobrinhas, berinjelas e tomates, preenchidos com misturas variadas de carnes, grãos, queijos, ervas e temperos. Originários de civilizações antigas como Mesopotâmia e Egito, são comuns em várias culinárias, incluindo árabe, mediterrânea e alemã. São assados, cozidos ou gratinados, resultando em pratos nutritivos, versáteis e visualmente atraentes, apreciados pela combinação equilibrada de sabores e texturas. Na gastronomia, valorizam-se pela apresentação colorida, textura contrastante e combinação equilibrada de sabores.

LÉGUMIER: Chef de Legumes. Profissional especializado no preparo de vegetais, sendo responsável pela seleção, higienização, corte e métodos de cocção adequados para cada tipo de legume. Em cozinhas de grande porte, atua na estação de legumes e vegetais, garantindo a qualidade e apresentação dos pratos.

LEGUMINOSAS: Família botânica Fabaceae composta por plantas que produzem vagens com sementes comestíveis, como feijão, lentilha e grão-de-bico. São fontes ricas em proteínas vegetais, fibras, ferro e vitaminas do complexo B. Na gastronomia, são amplamente

empregadas em pratos principais, saladas e sopas, sendo fundamentais para dietas equilibradas e sustentáveis.

LEICESTER CHEESE: (UK) Queijo inglês de textura firme e cor alaranjada, produzido tradicionalmente no condado de Leicestershire, a partir de leite de vaca pasteurizado. Possui sabor suave, levemente adocicado e amanteigado, com aroma característico e textura quebradiça. Na gastronomia, é utilizado em tábuas de queijos, sanduíches, gratinados e preparações culinárias que requerem queijos de sabor delicado e versatilidade.

LEITÃO: Refere-se a um jovem suíno (*Sus scrofa domesticus*), ainda em fase de amamentação ou recém-desmamado, com carne macia, sabor delicado e textura suculenta. Na gastronomia, é valorizado em preparações assadas, grelhadas ou fritas, típicas de culinárias regionais como a portuguesa e a espanhola, destacando-se pelo sabor suave e pela versatilidade.

LEITÃO À PURURUCA: Prato icônico da culinária brasileira, especialmente popular em Minas Gerais e no interior de São Paulo, com raízes no tradicional Leitão da Bairrada, de origem portuguesa. Consiste em assar o leitão inteiro até a carne ficar macia e a pele transformar-se em pururuca: uma camada estufada, seca e extremamente crocante, obtida por choque térmico. O segredo está em desidratar a pele para que fique semelhante a um torresmo gigante e aerado, que estala ao ser mordido, contrastando com a suculência da carne. Na gastronomia, é apreciado em festividades e servido com farofa, arroz e vinagrete.

LEITÃO DA BAIRRADA: (PT) Prato tradicional português originário da região da Bairrada, caracterizado pela pele crocante e dourada, obtida por assadura lenta e cuidadosa em forno a lenha, e pela carne extremamente macia e suculenta. É um prato festivo, muito apreciado em Portugal, especialmente servido em celebrações e acompanhado por batatas assadas, saladas e vinho espumante da região. Na gastronomia, representa um ícone da cozinha lusitana e um exemplo de excelência na técnica de assar leitão.

LEITE: Secreção nutritiva produzida pelas glândulas mamárias das fêmeas dos mamíferos, destinada à alimentação dos filhotes nas fases iniciais de desenvolvimento. Composto por aproximadamente 87% de água e 12 a 13% de elementos sólidos, contém proteínas, lipídios, carboidratos (lactose), sais minerais e vitaminas, especialmente cálcio, vitaminas A, D e do complexo B. O leite de vaca (*Bos taurus*) é

o mais consumido mundialmente, seguido pelo leite de cabra, ovelha, búfala, égua e camela, cada um com propriedades sensoriais e nutricionais distintas. A história do consumo humano de leite está ligada à domesticação animal e à evolução cultural e agrícola de diferentes povos. Popularmente, o termo também designa bebidas vegetais como leite de coco, soja, arroz e amêndoa, embora cientificamente sejam extratos ou bebidas vegetais e não leite. Na gastronomia, o leite é ingrediente fundamental na elaboração de queijos, iogurtes, manteiga, cremes, molhos, pães, sobremesas e pratos diversos, conferindo textura, sabor e valor nutritivo às preparações doces e salgadas.

LEITE A2A2: Leite produzido por vacas com genética específica que produzem exclusivamente a proteína beta-caseína A2, diferindo do leite convencional que contém uma mistura das beta-caseínas A1 e A2. Essa composição proteica é considerada mais fácil de digerir para pessoas com sensibilidade gastrointestinal ao leite comum. Na gastronomia, oferece uma alternativa para consumidores com desconforto digestivo, mantendo perfil nutricional similar ao leite tradicional.

LEITE DE AMÊNDOA: Bebida vegetal elaborada a partir da mistura de amêndoas moídas e água, seguida de filtragem para remoção de resíduos sólidos. Possui baixo teor calórico, é isento de lactose e fonte de vitaminas, minerais e antioxidantes naturais. Na culinária, é utilizado como substituto do leite em preparações doces e salgadas, especialmente em dietas veganas e intolerantes à lactose. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor suave e aroma delicado, aplicado em bebidas, sobremesas e molhos.

LEITE DE ARROZ: Bebida vegetal obtida pela moagem e cozimento dos grãos de arroz (*Oryza sativa*), seguida de filtragem. Apresenta sabor suave, ligeiramente adocicado, baixo teor de gordura e é isento de lactose e glúten. Na culinária, é utilizado como alternativa ao leite animal em preparações doces e salgadas, especialmente em dietas veganas e intolerantes. Na gastronomia, é aplicado em bebidas, sobremesas, molhos e cremes.

LEITE DE AVEIA: Bebida vegetal produzida a partir da moagem e cozimento dos grãos de aveia (*Avena sativa*), seguida de filtragem. Apresenta sabor levemente adocicado e textura cremosa, sendo fonte de fibras solúveis, vitaminas do complexo B e minerais. Isento de lactose e colesterol, é utilizado como alternativa ao leite animal em

preparações diversas. Na gastronomia, é apreciado em bebidas, cereais, sobremesas e molhos, especialmente em dietas veganas e vegetarianas.

LEITE DE CABRA: Líquido nutritivo produzido pelas glândulas mamárias da cabra (*Capra aegagrus hircus*), originário do Oriente Médio e regiões montanhosas da Ásia. Rico em proteínas, cálcio, fósforo, potássio, vitaminas A, D e do complexo B, com menor teor de lactose que o leite de vaca. Na culinária, é usado na produção de queijos como chèvre, consumido fresco ou curado, com sabor característico e textura cremosa. Na gastronomia, destaca-se pela suavidade, digestibilidade e aplicação em laticínios artesanais e preparações sofisticadas.

LEITE DE CAMELA: Líquido nutritivo produzido pelas glândulas mamárias da camela (*Camelus dromedarius*), originário das regiões desérticas da África e Ásia. Possui composição rica em proteínas, vitaminas A, C, D e do complexo B, com baixo teor de gordura e lactose, além de propriedades antimicrobianas. Na culinária, é consumido fresco ou fermentado, com sabor levemente salgado e textura cremosa. Na gastronomia, é valorizado por seu valor nutricional e uso em dietas especiais e produtos funcionais.

LEITE DE COCO: Líquido esbranquiçado extraído da polpa do coco (*Cocos nucifera*), maduro após trituração e prensagem, geralmente misturado com água. Rico em gorduras saturadas, especialmente ácido láurico, é amplamente utilizado em preparações culinárias doces e salgadas, como moquecas, curries, arroz-doce e bolos. Na gastronomia, confere sabor característico, textura cremosa e valor nutritivo às receitas, especialmente em cozinhas tropicais e asiáticas.

LEITE DE BÚFALA: Líquido nutritivo produzido pelas glândulas mamárias da búfala (*Bubalus bubalis*), originário do sul da Ásia. Contém alto teor de proteínas, cálcio, fósforo, potássio, vitaminas A, D e do complexo B, além de ser mais gorduroso que o leite de vaca. Na culinária, é base para queijos como mozzarella de búfala, com sabor suave e textura cremosa. Na gastronomia, é valorizado pela cremosidade, frescor e aplicação em queijos frescos, sobremesas e pratos refinados.

LEITE DE ÉGUA: Líquido nutritivo produzido pelas glândulas mamárias da égua (*Equus ferus caballus*), originário das regiões da Ásia Central. Possui menor teor de gordura e proteína em comparação ao leite de vaca, com alta digestibilidade e composição próxima ao leite

materno humano. Na culinária, é consumido fresco ou fermentado (kumis), apresentando sabor levemente adocicado e textura fluida. Na gastronomia, é valorizado por suas propriedades probióticas e utilizado em bebidas tradicionais e preparações funcionais.

LEITE DE OVELHA: Líquido nutritivo secretado pelas glândulas mamárias da ovelha (*Ovis aries*), originário da Ásia Ocidental. Rico em proteínas, cálcio, fósforo, vitaminas A, D e do complexo B, apresenta maior concentração de sólidos totais e gordura em comparação ao leite de vaca. Na culinária, é amplamente utilizado na produção de queijos como pecorino e roquefort, com sabor intenso e textura cremosa. Na gastronomia, é valorizado pela riqueza nutricional e aroma característico, aplicado em queijos curados e preparações tradicionais.

LEITE DE SOJA: Bebida vegetal obtida a partir da maceração e cozimento dos grãos de soja (*Glycine max*), seguida de filtragem. Rico em proteínas vegetais, isento de lactose e com baixo teor de gordura, é fonte de fibras e fitoquímicos. Na culinária, é utilizado como alternativa ao leite animal em preparações doces e salgadas, destacando-se na alimentação vegetariana e vegana. Na gastronomia, serve como base para bebidas, cremes, molhos e sobremesas.

LEITE DE VACA: Líquido nutritivo secretado pelas glândulas mamárias da vaca (*Bos taurus*), originário do Oriente Médio com a domesticação bovina. Rico em proteínas, cálcio, fósforo, potássio, vitaminas A, D e do complexo B. Na culinária, é base para laticínios e diversas preparações, aplicado por pasteurização ou fervura, apresentando sabor suave, levemente adocicado e textura fluida. Na gastronomia, é ingrediente essencial em queijos, cremes, sobremesas e molhos.

LEITE EM PÓ: Produto obtido pela desidratação do leite líquido, geralmente de vaca (*Bos taurus*), por meio de processos como secagem por spray ou liofilização. Apresenta longa vida útil e facilidade de armazenamento, mantendo proteínas, cálcio e vitaminas em concentração elevada. Na culinária, é reconstituído para uso em preparações que demandam leite líquido ou utilizado diretamente em produtos secos, sobremesas e misturas instantâneas.

LEITE INTEGRAL: Leite de vaca (*Bos taurus*) submetido a processos mínimos de tratamento, mantendo seu teor natural de gordura em torno de 3,5%. Rico em proteínas, cálcio, vitaminas A, D e do complexo B, apresenta sabor cremoso e textura homogênea. Na

culinária, é utilizado em diversas preparações, como molhos, sobremesas e bebidas, conferindo sabor e consistência rica. Na gastronomia, é ingrediente fundamental para derivados lácteos e pratos tradicionais.

LEITE SEMIDESNATADO: Leite de vaca (*Bos taurus*) com teor reduzido de gordura, geralmente entre 1,5% e 1,8%, obtido pela remoção parcial da gordura, também chamado de parcialmente desnatado em alguns contextos. Mantém proteínas, cálcio e vitaminas essenciais, oferecendo sabor equilibrado e textura leve. Na culinária, é utilizado em preparações que requerem menor teor de gordura sem perder cremosidade. Na gastronomia, representa uma alternativa entre o leite integral e o desnatado, equilibrando sabor e valor nutricional.

LEITE UHT: Ultra High Temperature ou Longa Vida. Leite submetido a aquecimento rápido em altas temperaturas (135°C a 150°C) por poucos segundos, seguido de envase em embalagens assépticas. Esse processo elimina praticamente todos os microrganismos, permitindo o armazenamento fora da refrigeração por períodos prolongados (meses) antes da abertura, preservando sabor e valor nutricional.

LEITELHO: Subproduto líquido resultante da fabricação da manteiga, obtido após a separação da gordura do creme. Possui sabor levemente ácido, textura encorpada e baixo teor de gordura. Na gastronomia, é valorizado na panificação e em preparações culinárias por suas propriedades de fermentação, que proporcionam maciez e leveza aos produtos.

LEITURA E INTERPRETAÇÃO TEXTUAL: São habilidades que permitem compreender e refletir sobre o que é lido. A leitura é a decodificação do texto, enquanto a interpretação é a análise crítica do que está escrito. Na gastronomia é fundamental para a compreensão de receitas, fichas técnicas, normas sanitárias e artigos científicos da área. Ele desenvolve a habilidade de analisar criticamente textos técnicos e descritivos, garantindo precisão na execução de procedimentos e tomada de decisões. Além disso, contribui para a comunicação eficaz entre profissionais, aprimorando a escrita e interpretação de documentos essenciais para a gestão e operação de estabelecimentos gastronômicos.

LEITURA E INTERPRETAÇÃO TEXTUAL EM LÍNGUA ESTRANGEIRA (INGLÊS & FRANCÊS): Na gastronomia é essencial para a compreensão de receitas, técnicas culinárias, normas internacionais e pesquisas

acadêmicas. Essas línguas são amplamente utilizadas no setor gastronômico, permitindo o acesso a conteúdo especializados e aprimorando a comunicação com chefs, fornecedores e clientes em um contexto global. O domínio dessas habilidades contribui para a profissionalização e expansão das oportunidades no mercado gastronômico internacional.

LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL: (**Estudo Acadêmico**) Área do conhecimento voltada ao desenvolvimento das competências de compreensão, interpretação e produção de textos orais e escritos, em distintos gêneros e contextos discursivos. Envolve o estudo das concepções de leitura, da leitura crítica e da compreensão de gêneros textuais diversos, bem como os fundamentos da produção textual. Aborda estratégias de planejamento, estruturação e revisão de textos, com ênfase nas sequências textuais argumentativas e expositivas. Busca-se promover a escrita autoral, coerente e coesa, adequada às finalidades comunicativas e aos contextos de uso, sendo essa prática essencial à formação acadêmica, profissional e cidadã. Ler Estudo Gastronômico

LEKVAR: Conserva doce tradicional da culinária dos países da Europa Central, especialmente Hungria e Eslováquia, feita com purê espesso de frutas cozidas, semelhante a geleia espessa ou pasta de frutas, geralmente de ameixa, com adição de açúcar e especiarias. Apresenta textura densa e sabor intenso, sendo utilizado como recheio em pães, bolos, tortas e doces regionais. Na gastronomia, é valorizado por seu aroma frutado e versatilidade em preparações assadas e na confeitaria.

LEMON BALM: planta perene da família Lamiaceae, conhecida popularmente como erva-cidreira (*Melissa officinalis*). Originária da Europa e do Mediterrâneo, possui folhas aromáticas com notas cítricas suaves, ricas em óleos essenciais com propriedades calmantes e digestivas. Na gastronomia, é usada para aromatizar chás, sobremesas, saladas e coquetéis, oferecendo sabor delicado e refrescante.

LENTILHA: *Lens culinaris*, gênero *Lens*, família *Fabaceae*. Leguminosa comestível originária do sudoeste asiático e do Mediterrâneo, rica em proteínas, fibras, ferro, ácido fólico e vitaminas do complexo B. Possui textura macia e sabor terroso característico. É uma das primeiras culturas domesticadas e um dos alimentos mais antigos da

humanidade. Na gastronomia, é utilizada em sopas, guisados, saladas e preparações vegetarianas como fonte proteica vegetal.

LEVAIN: Fermento natural à base de uma cultura simbiótica de leveduras e bactérias láticas. (Pani.) Fermento natural obtido a partir da mistura de farinha e água, cultivada periodicamente para desenvolver leveduras selvagens e bactérias láticas, promovendo fermentação espontânea. Trata-se de uma massa-mãe "massa madre" natural, cultivada apenas com farinha e água, fermentando espontaneamente. Na França, o levain é tradicionalmente feito com farinha de trigo comum, enquanto na Alemanha (*Sauerteig*) utiliza-se normalmente farinha de centeio. Nos Estados Unidos, o termo *sourdough* é usado de forma geral. A fermentação é mista, envolvendo leveduras selvagens e bactérias láticas e acéticas. É utilizado na panificação para levedar massas de forma gradual, conferindo miolo alveolado, casca crocante, aromas e sabores complexos, maior durabilidade e melhor desenvolvimento do glúten. Na gastronomia, é valorizado por sua autenticidade e pelas características sensoriais únicas que proporciona a pães artesanais. Ler Fermento natural

LEVEDAR: (Cul.) Processo de fermentar uma massa ou mistura, utilizando leveduras (microrganismos responsáveis pela fermentação), que transformam açúcares em dióxido de carbono e álcool, causando o crescimento e o aumento de volume da massa. Este processo é essencial em produtos como pães, bolos e outros produtos de panificação, conferindo leveza e textura aerada à preparação.

LEVEDURA: (Mic.) Micro-organismo unicelular do reino Fungi, com cerca de 1.500 espécies conhecidas, sendo a mais comum *Saccharomyces cerevisiae*. Utilizada pelo homem há aproximadamente 6.000 anos, é o principal agente de fermentação biológica na culinária e gastronomia. Alimenta-se de açúcares e carboidratos, produzindo álcool e dióxido de carbono, processo essencial para o crescimento do pão, desenvolvimento de sabor e textura na cerveja, vinhos e outras bebidas fermentadas. Constitui o componente ativo do fermento biológico fresco ou seco. Entretanto pode ser utilizada tanto ativa quanto inativa. As leveduras perdem sua atividade a partir de 50 °C e morrem em temperaturas acima de 60 °C.

LEVÍSTICO: Planta aromática da família Apiaceae, *Levisticum officinale*, nativa da Europa e Ásia Ocidental. Possui folhas, talos e sementes com sabor semelhante ao aipo, mas mais intenso e adocicado, rico

em compostos voláteis e antioxidantes. Na gastronomia, é utilizada para temperar sopas, caldos, ensopados e pratos à base de carne, conferindo aroma fresco e sabor característico.

LIAISON: (FR) Pronuncia-se liezon. É um termo francês que significa "ligação" e designa a técnica culinária que consiste na mistura de gemas de ovo (cerca de 20% a 25%) com creme de leite (cerca de 75% a 80%). É amplamente utilizada para finalizar, espessar e enriquecer molhos doces ou salgados, conferindo-lhes textura aveludada e sabor refinado. Na gastronomia, confere textura e sabor refinado a preparações como veloutés e consommés.

LIBRAS: É a sigla para Língua Brasileira de Sinais. Sistema visual-gestual de comunicação utilizado pela comunidade surda no Brasil, oficialmente reconhecido como meio legal de comunicação e expressão em 2002. É a língua utilizada pela comunidade surda no Brasil e foi reconhecida como meio legal de comunicação e expressão em 2002. O estudo de LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais) na gastronomia visa a inclusão e acessibilidade de pessoas surdas no setor, permitindo uma comunicação eficiente entre profissionais, clientes e equipes de trabalho. Ler Língua Brasileira de Sinais

LICHIA: Fruto tropical da planta *Litchi chinensis*, originária do sul da China e regiões tropicais da Ásia. Apresenta polpa branca, suculenta e doce, envolta por uma casca rugosa e vermelha. Rica em vitamina C, antioxidantes e fibras, é consumida in natura, em sucos, sobremesas e preparações culinárias diversas. Na gastronomia, é valorizada pelo sabor delicado e refrescante, sendo usada também em coquetéis e pratos exóticos.

LICOPENO: É um carotenoide acíclico lipossolúvel, com fórmula molecular $C_{40}H_{56}$, responsável pela coloração vermelha intensa de frutas como tomate, melancia e goiaba. Apresenta potente ação antioxidante, associada à prevenção de doenças crônicas. O conceito central é o de um composto bioativo com potencial para promover a saúde. Na gastronomia, é valorizado por sua estabilidade ao calor e sua função antioxidante, sendo encontrado em molhos de tomate, sopas e sucos naturais.

LICOR: Bebida alcoólica elaborada pela maceração ou infusão de frutas, ervas, especiarias, flores ou outros ingredientes aromáticos em álcool, geralmente com adição de açúcar. Apresenta teor alcoólico variável e sabor doce, podendo ser consumido puro, em coquetéis ou como ingrediente culinário. Sua origem remonta a

práticas medicinais e alquímicas antigas, onde monges e alquimistas desenvolveram técnicas para extrair propriedades e sabores de plantas e frutos. Na gastronomia, é utilizado para realçar sabores em sobremesas, molhos e preparações diversas, além de ser apreciado como digestivo.

LICOROSO: Termo que designa vinhos ou bebidas alcoólicas com teor alcoólico elevado, geralmente entre 14% e 20% GL, obtidos pela adição de álcool ao mosto ou vinho durante a fermentação ou após seu término. Apresentam sabor doce ou semi-doce, corpo intenso e maior viscosidade. Na gastronomia, são consumidos como aperitivos ou digestivos e usados para enriquecer sobremesas, molhos e preparações especiais.

LIDERANÇA: (Gest.) Processo de influenciar e motivar um grupo de pessoas a agir em direção a um objetivo comum, envolvendo a capacidade de comunicação eficaz, tomada de decisões, delegação de tarefas e inspiração dos membros da equipe, com o propósito de impulsionar o sucesso organizacional. Conceito segundo Goleman (1998): a liderança eficaz é fortemente influenciada pela inteligência emocional. Líderes de sucesso apresentam alto grau de autoconsciência, autocontrole, motivação, empatia e habilidades sociais, competências que lhes permitem guiar, motivar e construir relacionamentos produtivos com suas equipes. A comunicação clara, a motivação em momentos de alta demanda e a gestão de conflitos refletem a inteligência emocional aplicada na cozinha, resultando em serviço coeso e ambiente de trabalho saudável. De acordo com Peter F. Drucker (2012), a liderança não é um traço de personalidade, mas uma responsabilidade de alcançar resultados; o líder é definido pela presença de seguidores, e sua eficácia está na capacidade de alinhar a visão da equipe aos objetivos da organização, transformando pontos fortes em produtividade e tornando os pontos fracos irrelevantes. Na gastronomia, a liderança é essencial para coordenar brigadas de cozinha e equipes de salão, garantindo trabalho em equipe, qualidade dos pratos e excelência no atendimento ao cliente.

LIEDERKRANZ CHEESE: (US) Queijo norte-americano de leite de vaca, de casca lavada e pasta semi-macia, criado em 1891 por Emil Frey, inspirado no Limburger alemão. Rico em proteínas, cálcio e lipídios, apresenta aroma forte, sabor robusto e textura cremosa. Na culinária, é servido em tábuas, sanduíches e com frutas; sua técnica envolve

maturação com lavagens bacterianas que desenvolvem a flora da casca. Na gastronomia, é apreciado por seu perfil sensorial intenso e por harmonizar com cervejas escuras e vinhos encorpados.

LIGA: (Cul.) Refere-se ao ingrediente ou técnica que confere consistência, espessura, cremosidade ou coesão aos componentes de um prato, evitando que molhos, recheios ou massas percam forma ou fluidez. Garante a textura adequada e promove o adensamento de líquidos como fundos, molhos e cremes. Na gastronomia, é técnica fundamental para estruturar, estabilizar e finalizar preparações de maneira uniforme.

LIGAÇÃO POR AMIDO: (Cul.) Técnica culinária que utiliza amidos extraídos de diferentes fontes vegetais para espessar líquidos, por meio da gelatinização dos grânulos quando submetidos ao calor e à umidade. Pode ocorrer de duas formas: a frio, quando o espessamento é obtido sem cocção, por ação direta sobre líquidos frios; ou a quente, quando o amido necessita de calor para gelatinizar e promover o espessamento desejado. Na gastronomia, é empregada em molhos, sopas e cremes para conferir corpo, textura e estabilidade.

LIGAÇÕES COVALENTES: (Gast.) Referem-se às interações químicas em que dois ou mais átomos compartilham pares de elétrons para formar moléculas estáveis. Essas ligações estão presentes na maioria dos compostos orgânicos encontrados nos alimentos, como a água (H_2O), carboidratos, proteínas e lipídios. Na culinária, as ligações covalentes são fundamentais para a estrutura molecular dos ingredientes, afetando sua textura, sabor, cor e comportamento durante o cozimento. Durante processos como o cozimento, caramelização ou reação de Maillard, há quebra e formação de novas ligações covalentes, resultando em alterações químicas e sensoriais nos alimentos.

LIGAÇÕES IÔNICAS: (Gast.) Referem-se às interações químicas entre átomos que envolvem a transferência de elétrons, formando íons com cargas opostas (cátions e ânions) que se atraem eletrostaticamente. Na prática gastronômica, essas ligações estão presentes em compostos como o sal de cozinha (cloreto de sódio – NaCl), onde o sódio doa um elétron ao cloro. Essas ligações influenciam diretamente aspectos como sabor (salinidade), conservação, fermentação e a estrutura de certos ingredientes, como queijos e massas. Além disso, íons como cálcio (Ca^{2+}) e sódio (Na^{+})

afetam a textura de alimentos por meio da formação de redes estruturais em géis e emulsões.

LILLET: (FR) Aperitivo francês à base de vinho, conhecido por sua versatilidade e sabor refrescante. Criado em 1872 na região de Bordeaux, é elaborado com vinhos brancos e licores de frutas, como laranja e quinino. Consumido puro com gelo e cítricos ou em coquetéis clássicos como Lillet Vive e Vesper.

LIMA: Fruto cítrico do gênero Citrus e família Rutaceae, com nome científico *Citrus aurantiifolia* ou *Citrus latifolia* conforme a variedade. Originária do Sudeste Asiático, é rica em vitamina C, flavonoides e antioxidantes. Apresenta sabor ácido e refrescante, textura suculenta e aromática. Na gastronomia, é amplamente utilizada para temperos, sucos, sobremesas e coquetéis, realçando sabores com sua acidez característica.

LIMÃO: Fruto cítrico do gênero Citrus e família Rutaceae, com diversas variedades como *Citrus limon*. Originário do Sudeste Asiático, é fonte importante de vitamina C, ácido cítrico e antioxidantes. Possui sabor ácido e refrescante, com polpa suculenta e aroma característico. Na gastronomia, é utilizado em sucos, temperos, marinadas, sobremesas e bebidas, conferindo frescor e acidez aos pratos.

LIMÃO-CRAVO: Variedade híbrida de limão resultante do cruzamento entre limão e tangerina, também conhecida como caipira, rosa ou bagaceiro. Caracteriza-se pela casca alaranjada a avermelhada, semelhante a uma pequena laranja, sabor levemente ácido e aroma cítrico marcante. Na gastronomia, é utilizado em sucos, temperos e preparações que exigem acidez suave e fragrância diferenciada.

Limão-galego: Variedade de limão do gênero Citrus e família Rutaceae, cientificamente denominada *Citrus aurantifolia*, originária do Sudeste Asiático e amplamente cultivada no Brasil. Apresenta polpa suculenta, sabor ácido intenso e aroma pronunciado. Rico em vitamina C e ácido cítrico, é utilizado na gastronomia para sucos, temperos, marinadas e coquetéis, conferindo acidez marcante e frescor às preparações.

LIMÃO-SICILIANO: Variedade de limão do gênero Citrus e família Rutaceae, cientificamente conhecido como C*itrus limon*, originário da região do Mediterrâneo. Caracteriza-se pela casca amarela brilhante, polpa suculenta e sabor ácido equilibrado. Rico em

vitamina C e compostos antioxidantes, apresenta textura firme e aroma cítrico fresco. Na gastronomia, é usado em sucos, temperos, confeitaria, molhos e coquetéis, valorizando pratos com sua acidez e fragrância.

LIMÃO ROSA: Variedade de limão do gênero *Citrus* e família Rutaceae, caracterizada pela polpa rosada e sabor levemente menos ácido que o limão comum. Originário do Sudeste Asiático, é rico em vitamina C, antioxidantes e flavonoides. Apresenta textura suculenta e aroma cítrico delicado. Na gastronomia, é usado em sucos, doces, coquetéis e preparações que requerem acidez suave e coloração diferenciada.

LIMÃO TAITI: Variedade de limão do gênero *Citrus* e família Rutaceae, originária da América do Sul, especialmente do Brasil. Destaca-se por sua polpa suculenta, sabor ácido intenso e ausência de sementes. Rico em vitamina C e ácido cítrico, apresenta textura firme e aroma cítrico marcante. Na gastronomia, é amplamente utilizado em sucos, temperos, marinadas, sobremesas e coquetéis, conferindo acidez vibrante e frescor.

LIMBURGER CHEESE: (DE) Queijo de leite de vaca de pasta semi mole e casca lavada, originário da região da Vestfália, na Alemanha. Caracteriza se pelo aroma forte e pungente devido à ação da bactéria *Brevibacterium linens*, responsável pela fermentação da casca. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor marcante, sendo tradicionalmente consumido em sanduíches, acompanhado de cebola e pão escuro, além de compor tábuas de queijos aromáticos.

LIMONENO: É um monoterpeno cíclico encontrado principalmente em limões, laranjas e tangerinas, sendo o principal componente do óleo essencial das cascas dessas frutas. Considerado um composto orgânico, pertence ao gênero dos terpenos e tem fórmula molecular $C_{10}H_{16}$. Na gastronomia, é apreciado por seu aroma cítrico, sendo utilizado como flavorizante e fragrância em alimentos e bebidas, além de apresentar potenciais propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias.

LIMPEZA: É o procedimento técnico de remoção de sujidades orgânicas e/ou minerais, como terra, poeira, gordura e resíduos alimentares, normalmente visíveis a olho nu, que comprometem a qualidade e segurança dos alimentos. Realizada com agentes químicos, ação mecânica ou térmica, a limpeza pode ser manual ou mecânica, variando conforme o tipo de superfície ou ambiente. Na gastronomia, é uma etapa fundamental das boas práticas de higiene

e inclui fases como pré-lavagem, lavagem, enxágue, desinfecção e secagem. Aplica-se a superfícies, utensílios, equipamentos e áreas de manipulação, prevenindo contaminações cruzadas e garantindo um ambiente sanitariamente seguro.

LIMPEZA ESTERILIZANTE: É um processo rigoroso de higienização que visa à eliminação total de microrganismos patogênicos, incluindo bactérias, vírus e fungos, por meio de agentes químicos ou métodos físicos, como o calor ou o uso de álcool isopropílico a 70%. Na gastronomia, é aplicada em utensílios e superfícies críticas, como garfos, facas, bancadas de inox e equipamentos sensíveis, sendo essencial para prevenir a contaminação cruzada e assegurar a segurança alimentar. Esse tipo de limpeza é especialmente importante em cozinhas industriais e na indústria alimentícia, onde altos padrões de higiene são exigidos.

LIMPEZA DE EQUIPAMENTOS: É o processo de remoção de sujeira, detritos e microrganismos de máquinas e ferramentas, essencial para garantir a segurança, a qualidade e o bom desempenho dos equipamentos. Na gastronomia, essa prática envolve a higienização de utensílios, aparelhos e superfícies de contato com alimentos, com o objetivo de eliminar impurezas e microrganismos que possam comprometer a segurança alimentar. Além disso, inclui a aplicação de medidas preventivas para evitar danos e desgastes prematuros, como a imersão de ferramentas em água fervente para eliminar fungos e bactérias, e a limpeza de equipamentos como fogões, grelhas, coifas e fornos, que acumulam graxa, sujeira e fuligem.

LIMPEZA DE SUPERFÍCIES: É o processo de remoção de sujeira, poeira, manchas e contaminantes de áreas e objetos, com o objetivo de manter a higiene e a estética dos ambientes. Na gastronomia, refere-se especificamente à remoção de impurezas, resíduos e contaminantes de locais onde alimentos são preparados, servidos ou armazenados, como pisos, rodapés, ralos, áreas de lavagem e produção, bem como superfícies de manipulação, bancadas, maçanetas, lavatórios, sanitários, lixeiras e recipientes de lixo. Este processo é fundamental para garantir a segurança alimentar e o bom estado de conservação dos espaços.

LIMPEZA MANUAL ÚMIDA: É um método de higienização realizado manualmente com o uso de água e agentes de limpeza, como detergentes e desinfetantes, para remover sujidades, resíduos orgânicos e microrganismos de superfícies diversas. Na gastronomia,

é amplamente utilizada em bancadas, equipamentos, utensílios e pisos, sendo essencial para manter a higiene e prevenir a contaminação cruzada em áreas de manipulação de alimentos. Essa técnica requer atenção à diluição correta dos produtos e ao tempo de ação dos agentes químicos.

LIMPEZA PROFUNDA: É um processo detalhado que visa à remoção completa de sujeira, manchas e contaminantes acumulados em superfícies e áreas de difícil acesso, que não são contempladas na rotina de limpeza diária. Na gastronomia, é aplicada periodicamente — mensal ou trimestralmente — em cozinhas industriais, restaurantes e demais espaços de produção alimentar, assegurando padrões elevados de higiene e segurança sanitária. Esse tipo de limpeza contribui para a prevenção de contaminações cruzadas e a manutenção da qualidade dos alimentos preparados.

LIMPEZA SECA: É um processo de higienização realizado sem o uso de água, utilizando recursos como escovas, panos secos, aspiração ou ar comprimido para remover poeira, resíduos sólidos e partículas superficiais. Na gastronomia, é indicada para áreas ou equipamentos sensíveis à umidade, como painéis elétricos, moedores ou estufas, contribuindo para a manutenção da higiene sem comprometer a integridade dos componentes. Essa técnica é fundamental em etapas onde o excesso de umidade pode gerar contaminações ou danos operacionais.

LIMPEZA TÉCNICA: É o processo sistemático de remoção de impurezas por meio da aplicação de agentes químicos, mecânicos ou térmicos, realizado dentro de um período de tempo determinado. Este procedimento é essencial em diversos ambientes, como cozinhas profissionais e gastronômicos, indústrias, hospitais e outros, com o objetivo de garantir a higiene e segurança dos espaços e equipamentos. A limpeza técnica envolve várias etapas, como a pré-lavagem, que visa a remoção de sujeira, gordura e resíduos alimentares; a lavagem, realizada com detergente neutro para limpar superfícies e utensílios; o enxágue, para eliminar completamente os resíduos de sabão ou detergente; a desinfecção, que utiliza produtos como água sanitária, álcool 70% ou desinfetantes químicos para eliminar microrganismos patogênicos; e a secagem, que remove a umidade das superfícies, prevenindo o crescimento de fungos e bactérias.

LIMU: Termo polinésio que designa diversas espécies de algas marinhas e plantas aquáticas comestíveis, pertencentes a múltiplos gêneros e famílias. Originário da Polinésia, é rico em minerais, fibras, vitaminas do complexo B e antioxidantes. Apresenta sabor salino e textura variada, de crocante a gelatinosa, sendo tradicionalmente consumido cru como acompanhamento em pratos à base de peixe, valorizado por seu aporte nutricional e sensorial.

LINCOLNSHIRE: (UK) Embutido tradicional originário do condado inglês de Lincolnshire, composto por salsichas de porco temperadas predominantemente com ervas, diferindo das variedades mais apimentadas como a Cumberland. Caracteriza-se pela textura grossa, resultante do uso de carne moída de forma mais rústica, conferindo sabor herbáceo e consistência marcante. Na gastronomia britânica, é consumida grelhada, assada ou frita, frequentemente acompanhada de purê e legumes.

LÍNGUA: Órgão muscular esquelético recoberto por mucosa, localizado na boca e faringe, responsável pela percepção do paladar, além de auxiliar na mastigação, deglutição e articulação da fala. É fundamental na degustação, pois contém receptores gustativos que identificam sabores básicos, influenciando diretamente a experiência sensorial dos alimentos.

LÍNGUA À MILANESA: Preparação que consiste em língua bovina cozida, fatiada, empanada em farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca, e frita até adquirir textura crocante externamente e maciez interna. Originária da cidade de Milão, Itália, esta técnica tradicionalmente aplicada a carnes confere sabor e textura diferenciados, valorizando a suculência do ingrediente. Na gastronomia, é apreciada como prato de sabor intenso e textura contrastante, geralmente acompanhada por saladas ou guarnições leves.

LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS: Sigla (LIBRAS) (**Estudo Acadêmico**) Disciplina que apresenta os fundamentos e a estrutura da Língua Brasileira de Sinais, idioma visual-espacial utilizado pela comunidade surda no Brasil. Aborda representações históricas, cultura, identidade e comunidade surda, bem como políticas públicas e linguísticas na educação de surdos. Estuda aspectos gramaticais, sintaxe, vocabulário e expressões faciais específicas da Libras, além de práticas de compreensão e produção de diálogos. Enfatiza a importância da Libras para inclusão social, comunicação e

acessibilidade. Inclui também a ética na comunicação e práticas pedagógicas para o ensino e aprendizado da língua. Visa capacitar estudantes para uma comunicação eficaz com pessoas surdas, promovendo a inclusão, o respeito à diversidade e a valorização da cultura surda. Ler Estudo Gastronômico

LÍNGUA ANIMAL: Órgão muscular esquelético proveniente de bovinos, ovinos e outras espécies, valorizado na gastronomia por sua textura macia e sabor característico após preparo adequado. Utilizada em diversas culinárias mundiais, destaca-se em pratos tradicionais que realçam sua suculência e delicadeza, como a Língua ao Molho Madeira. Na gastronomia, é utilizada como ingrediente em pratos típicos, como língua cozida, assada ou em conserva, destacando-se pela textura macia e sabor delicado após preparo adequado.

LÍNGUA AO MOLHO MADEIRA: Prato clássico da culinária brasileira e internacional, originado na Europa, composto por língua bovina cozida lentamente até maciez e servida com molho à base de vinho Madeira, champignon, cebola e temperos aromáticos. Rico em proteínas, ferro e vitaminas do complexo B, apresenta sabor complexo e textura macia e suculenta. Na gastronomia, é valorizado pela combinação sofisticada entre sabor profundo e delicadeza, frequentemente acompanhado por purê de batatas ou arroz branco.

LÍNGUA DE GATO: Biscoito ou pastilha de chocolate de formato oblongo e achatado, assemelhando-se à língua de um gato doméstico. Criado em 1892 pela chocolateria austríaca Küfferle, em Viena, é conhecido internacionalmente pelo nome alemão "Katzenzungen". A expressão em português é tradução direta e amplamente adotada para designar esse tipo de chocolate delicado e fino.

LÍNGUA E CULTURA FRANCESA NA GASTRONOMIA: O estudo da Língua e Cultura Francesa na gastronomia tem como objetivo aprofundar o conhecimento sobre a influência da culinária francesa, considerada referência mundial na área. Compreender o idioma facilita a interpretação de receitas, técnicas e termos específicos, além de possibilitar a comunicação em ambientes gastronômicos internacionais. A imersão na cultura francesa permite a valorização de tradições, métodos clássicos e inovações culinárias, enriquecendo a formação do profissional e ampliando sua atuação no mercado global.

LÍNGUA E CULTURA HISPANO-AMERICANA NA GASTRONOMIA: O estudo da Língua e Cultura Hispano-Americana na gastronomia tem como objetivo capacitar profissionais para a comunicação eficiente em um dos idiomas mais falados no mundo, essencial para a interação no setor de alimentos e bebidas. Além disso, permite a compreensão das tradições culinárias da América Hispânica, favorecendo a valorização de ingredientes, técnicas e pratos típicos. Esse conhecimento amplia as oportunidades de atuação no mercado internacional e contribui para a preservação e inovação da gastronomia latino-americana.

LÍNGUA E CULTURA INGLESA NA GASTRONOMIA: O estudo da Língua e Cultura Inglesa na gastronomia visa proporcionar ao profissional a fluência em um idioma amplamente utilizado no setor, facilitando a comunicação em ambientes internacionais. Além disso, permite a compreensão de terminologias técnicas, receitas e publicações especializadas. A familiarização com a cultura gastronômica dos países de língua inglesa contribui para a ampliação do repertório culinário, a adaptação a tendências globais e a atuação em mercados estrangeiros, fortalecendo a qualificação profissional.

LÍNGUA E CULTURA ITALIANA NA GASTRONOMIA: O estudo da Língua e Cultura Italiana na gastronomia visa aprofundar o conhecimento sobre a tradição culinária da Itália, um dos pilares da gastronomia mundial. Esse aprendizado permite a correta interpretação de receitas, técnicas e termos específicos, além de facilitar a comunicação com chefs, produtores e estabelecimentos do setor. Compreender a cultura alimentar italiana contribui para a valorização de ingredientes regionais e a autenticidade na execução de pratos típicos, ampliando as oportunidades profissionais no mercado internacional.

LINGUADO: Peixe marinho da ordem Pleuronectiformes, pertencente a diversos gêneros como *Solea* e *Paralichthys*, caracterizado por corpo achatado e olhos localizados de um lado da cabeça. Originário de águas costeiras temperadas e tropicais, é fonte de proteínas magras, vitaminas do complexo B e minerais. Possui sabor delicado e textura firme, sendo amplamente utilizado na gastronomia em preparações grelhadas, assadas ou ao molho, valorizado pela versatilidade e suavidade.

LINGUIÇA: Embutido cilíndrico em forma alongada, elaborado com carnes variadas como porco, aves, carneiro, bovinos ou frutos do mar, temperado com especiarias como alho, cebola e páprica, com

embutimento em uma tripa (designação vulgar para o intestino de animais). Pode ser consumida fresca ou passar por processos de cura e defumação para conservação. A origem da linguiça remonta às antigas civilizações que buscavam técnicas eficazes para preservar carnes, com registros de preparo na Mesopotâmia e no Egito. Foi na Roma Antiga, contudo, que o embutido ganhou documentação e popularidade, sendo seu nome derivado do italiano *laganega* e do latim *salsus*, que significa salgado. Com as Grandes Navegações, a produção de linguiças e outros embutidos se difundiu pelo mundo, adaptando-se aos ingredientes e hábitos locais, o que resultou na diversidade de tipos conhecida atualmente. Trata-se de um alimento versátil e saboroso que continua a inspirar chefs e cozinheiros domésticos, integrando pratos como churrascos, sanduíches, molhos para massas ou compondo refeições tradicionais ao lado de arroz e feijão.

LINGUIÇA ANDOUILLE: (FR) Embutido de origem francesa, tradicionalmente feito com carne de porco defumada e temperada com alho, pimenta e especiarias. Apresenta sabor intenso e defumado, textura firme e aroma marcante. Na gastronomia, é amplamente utilizada em pratos cajun e crioulo, como gumbo e jambalaya, conferindo sabor característico e profundidade às preparações.

LINGUIÇAS ARTESANAIS: Embutidos elaborados por produtores que exploram combinações diferenciadas de carnes como javali e cordeiro, além de queijos, ervas e bebidas como cerveja e vinho. Apresentam sabores únicos, textura variada e valorizam técnicas tradicionais de preparo. Na gastronomia, são apreciadas pela originalidade e sofisticação que conferem a pratos diversos, do churrasco às receitas gourmet.

LINGUIÇA CALABRESA: Embutido de origem italiana, inspirado nas tradições da Calábria, feito com carne suína temperada com alho, pimenta calabresa e páprica, geralmente curado e defumado. Rica em proteínas e gorduras, apresenta sabor marcante, levemente picante e aroma defumado. Na gastronomia, é utilizada em pizzas, massas, feijoadas, farofas e pratos que valorizam seu perfil intenso e característico.

LINGUIÇA CAMPEIRA: Variedade de linguiça que se destaca por seu caráter rústico e artesanal, fortemente associada à região da Campanha e Fronteira do Rio Grande do Sul. Produzida com cortes

maiores de carne suína ou bovina, como a costela Angus, é temperada de forma rústica e apresenta sabor intensamente apimentado. Apresenta formato em caracol e textura firme, sendo símbolo das tradições gaúchas. Na gastronomia, é apreciada em churrascos e preparações campeiras, destacando-se pelo sabor robusto e artesanal.

LINGUIÇA CHINESA: Embutido seco, doce, salgado e levemente defumado, feito com carne de porco, miúdos, gordura, açúcar e vinho de arroz, com coloração avermelhada característica. Na culinária chinesa, é utilizada em pratos cozidos, fritos ou ao vapor, adicionando sabor adocicado e aroma complexo às preparações.

LINGUIÇA CUIABANA: Prato típico do Centro-Oeste brasileiro, elaborado com mistura de carnes bovina e suína, enriquecida com queijo coalho ou queijo minas frescal. Apresenta sabor equilibrado, textura macia e aroma levemente lácteo. Na gastronomia regional, é consumida grelhada ou assada, sendo apreciada pelo toque diferenciado proporcionado pelo queijo.

LINGUIÇA ESPANHOLA: Diferente do chouriço português, é elaborada com carne de porco e caracterizada pelo uso intenso de pimentón (páprica defumada, doce ou picante), que confere cor vermelha vibrante e sabor defumado marcante. Pode ser fresca, semi-curada ou curada. Na gastronomia, é amplamente empregada em tapas, guisados e pratos tradicionais espanhóis.

LINGUIÇA DE FRANGO: Elaborada com carne de frango temperada com ervas finas e condimentos suaves, apresenta sabor delicado e aroma aromático. Indicada para assar no forno, grelhar ou incorporar em lanches naturais, sendo versátil e leve. Na gastronomia, é valorizada por sua textura macia e perfil saboroso, ideal para refeições equilibradas.

LINGUIÇA FRESCAL: Variante de linguiça não curada e não defumada, elaborada com carne de porco temperada com alho, sal, pimenta-do-reino e outras especiarias, mantida fresca e refrigerada. A versão toscana, popular no Brasil, é suculenta, de sabor intenso e textura macia. Na gastronomia, é tradicionalmente preparada na brasa, grelhada ou frita, sendo presença marcante em churrascos e pratos regionais.

LINGUIÇA ITALIANA: Embutido tradicional italiano com diversas variações regionais, destacando-se as versões "dolce" (doce, com

erva-doce) e "piccante" (picante, com pimenta). Podem ser consumidas frescas ou curadas, apresentando sabores distintos conforme os temperos e métodos de preparo. Na gastronomia, são amplamente utilizadas em pratos típicos italianos, como massas, risotos e assados.

LINGUIÇA MISTA: Embutido que combina carne suína e bovina em proporções variadas, oferecendo sabor equilibrado, textura macia e visual com pontos avermelhados e brancos. Rica em proteínas e gorduras, é utilizada na gastronomia em preparações grelhadas, assadas ou fritas, sendo comum em churrascos, acompanhamentos e pratos tradicionais.

LINGUIÇA PORTUGUESA: Embutido de carne suína temperado com alho e páprica, frequentemente defumado, semelhante ao chouriço, porém com temperos mais suaves. Destaca-se pelo sabor marcante e aroma defumado, sendo amplamente utilizado em pratos tradicionais como feijoada, cozido à portuguesa e churrascos. Na gastronomia, é valorizada por sua versatilidade e perfil saboroso.

LINGUINE: (IT) Massa longa e achatada originária da Ligúria, Itália, semelhante ao espaguete, porém com seção elíptica. Produzida com sêmola de trigo duro e água, é ideal para molhos leves ou à base de frutos do mar. Na gastronomia, destaca-se pela textura firme e versatilidade culinária.

LINZERTORTE: (EU) Torta tradicional austríaca originária da cidade de Linz, composta por uma massa amanteigada curta e quebradiça feita com farinha, manteiga, gemas, raspas e suco de limão, canela e nozes moídas, geralmente avelãs, nozes ou amêndoas. É recheada com geleia de groselha, framboesa ou damasco e coberta com treliça decorativa de massa. Na gastronomia, é um clássico das celebrações natalinas na Áustria, Suíça, Alemanha, Tchéquia e Tirol, apreciada por seu sabor delicado e aromático.

LIOFILIZAÇÃO: Processo de desidratação por congelamento seguido de sublimação. Técnica de desidratação que consiste na remoção da água de alimentos ou substâncias por sublimação, após congelamento. Preserva nutrientes, sabor, aroma e textura, garantindo longa conservação sem necessidade de refrigeração. Consiste em três etapas: congelamento rápido do produto entre -40°C e -80°C para formar cristais de gelo pequenos que evitam danos celulares; sublimação sob vácuo e aquecimento controlado, onde o gelo passa diretamente para vapor sem derreter; e dessorção, etapa

final em que o vácuo e o calor removem a umidade residual, alcançando até 98-99% de desidratação. Utilizado para criar texturas crocantes e intensificar sabores, o método preserva as características sensoriais e nutricionais dos alimentos, sem causar encolhimento ou endurecimento, permitindo o armazenamento por longos períodos em temperatura ambiente. Na gastronomia, é aplicado em ingredientes sofisticados, frutas crocantes e produtos de alta durabilidade.

LIQUAMEN: Condimento típico da Antiguidade, especialmente na Roma Antiga, equivalente ao garum, preparado a partir de sangue, vísceras e partes selecionadas de atum ou cavala, misturados a peixes pequenos, crustáceos e moluscos esmagados. A mistura era fermentada em salmoura por cerca de dois meses ou aquecida para acelerar o processo, resultando em um molho rico em umami, utilizado para temperar diversos pratos da culinária romana.

LIQUEFAÇÃO: Processo físico que transforma um alimento ou substância de estado sólido ou pastoso para líquido, geralmente por meio de calor ou ação mecânica, como no uso de liquidificadores ou ao derreter alimentos sólidos. Na gastronomia, é aplicada para criar caldos, molhos, sopas, purês e bebidas, promovendo texturas homogêneas e fluídas.

LIQUEUR D'EXPÉDITION: Mistura alcoólica adicionada ao champanhe ou vinhos espumantes após o dégorgement, composta por vinho e açúcar, destinada a ajustar o nível de doçura e equilibrar o sabor final. Também conhecida como (Dosagem ou Licor de Dosagem) é um componente crucial e o último toque na produção de vinhos. Determina o estilo da bebida, desde brut nature a demi-sec, influenciando diretamente o perfil sensorial e a experiência gustativa na gastronomia.

LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL: O liquidificador industrial é um equipamento de alta potência utilizado para processar ingredientes líquidos e pastosos em grandes quantidades. Na gastronomia, é essencial para a produção de molhos, sopas, purês e bebidas, garantindo eficiência e textura homogênea.

LIQUORICE: Planta medicinal (*Glycyrrhiza glabra*), da família Fabaceae, nativa do sul da Europa e Ásia, cujas raízes são utilizadas para extrair um composto doce e aromático. Rica em glicirrizina, vitaminas do complexo B e minerais, possui sabor característico, doce e levemente amargo. Na gastronomia, é usada em confeitaria, balas, licores e

preparações medicinais por seu aroma intenso e propriedades digestivas

LIPÍDIOS: São a principal forma de armazenamento de energia no organismo, sendo acumulados no citoplasma das células adiposas. Estão presentes em alimentos de origem vegetal, como azeites, soja, abacate e nozes, e de origem animal, como manteiga, creme de leite, banha, toucinho e bacon. Além de fornecerem energia, desempenham funções estruturais e metabólicas essenciais. Na gastronomia, os lipídios correspondem às gorduras presentes nos alimentos, que contribuem para a textura, o sabor e a saciedade, sendo especialmente benéficos aqueles de origem vegetal e animal quando consumidos de forma equilibrada.

LISTERIA MONOCYTOGENES: É uma bactéria gram-positiva que causa listeriose, uma infecção grave que afeta principalmente mulheres grávidas, recém-nascidos, idosos e imunocomprometidos, pessoas com sistema imunológico enfraquecido. A transmissão ocorre pelo consumo de alimentos contaminados, como queijos não pasteurizados, leite cru, carnes processadas e vegetais crus. Na gastronomia, a prevenção envolve a pasteurização do leite, o cozimento adequado de alimentos e a higiene rigorosa durante o processamento e a manipulação dos alimentos.

LIT: (FR) Termo francês que significa “leito” e refere-se à disposição de camadas superpostas de ingredientes ou condimentos que servem de base para outra preparação. Utilizado na montagem de pratos, contribui para o contraste de texturas e valoriza a apresentação. Na gastronomia, o lit é um recurso estético e funcional na composição final do prato.

LOCALIZAÇÃO: (Gest.) Posição ou lugar onde algo está situado. No contexto dos negócios, refere-se à escolha estratégica do local geográfico para as operações de uma organização, sendo uma decisão crucial que impacta diretamente a competitividade, considerando fatores como proximidade com o mercado consumidor, acesso a fornecedores e mão de obra, custos operacionais e presença da concorrência. De acordo com Porter (2005), a localização é um dos fatores que influenciam a estratégia competitiva de uma empresa. A escolha do local pode fortalecer a posição da organização, seja pela proximidade com recursos e clientes, seja pela criação de barreiras de entrada para novos concorrentes, moldando a estrutura da indústria e tornando-se um

ativo difícil de ser replicado. Na Gastronomia: a localização de um restaurante é essencial para sua viabilidade. Fatores como visibilidade da rua, acessibilidade por transporte público e privado, presença de concorrentes e fluxo de pedestres e veículos impactam diretamente no sucesso do negócio. Uma escolha estratégica em área com alto fluxo do público-alvo garante clientes constantes e contribui para a sustentabilidade financeira do empreendimento.

LOGÍSTICA: (Gest.) Conjunto de atividades que envolvem planejamento, implementação e controle do fluxo eficiente de produtos, serviços e informações, desde a aquisição de insumos até a entrega ao consumidor final. Inclui transporte, armazenagem, distribuição, gestão de estoques e programação de pedidos. Conceito segundo Ballou (2006), área de gestão responsável por planejar, organizar e controlar o fluxo de materiais, produtos e informações, garantindo que os recursos certos cheguem ao lugar certo, no momento certo, ao menor custo e com qualidade adequada. Na Gastronomia: aplicada na aquisição e transporte de ingredientes, armazenamento correto de alimentos, controle de estoque, distribuição interna na cozinha e entrega de pedidos para clientes, seja em restaurantes, catering ou serviços de delivery. A logística eficiente garante qualidade, frescor e pontualidade nos serviços oferecidos.

LOGÍSTICA DE ABASTECIMENTO: (Gast.) É o processo de gerir o fluxo de produtos e materiais desde a origem até ao destino final. Envolve a gestão eficiente da cadeia de suprimentos, garantindo a aquisição, armazenamento e distribuição de insumos de forma estratégica. Seu objetivo é assegurar a qualidade, a segurança alimentar e a redução de desperdícios, otimizando custos e prazos. Na gastronomia estuda os processos de planejamento, aquisição, armazenamento, transporte e distribuição de insumos alimentícios. Seu objetivo é garantir a eficiência na gestão da cadeia de suprimentos, assegurando qualidade, frescor e segurança alimentar. Além disso, analisa estratégias para minimizar desperdícios, otimizar custos e atender à demanda dos estabelecimentos gastronômicos, contribuindo para a sustentabilidade e a rentabilidade do setor.

LOIN: Termo em inglês que designa a região anatômica entre as costelas inferiores e a bacia, tanto em humanos quanto em animais quadrúpedes. Na gastronomia, refere-se ao corte de carne conhecido como lombo, incluindo peças nobres como o filé mignon,

caracterizado por textura macia, baixo teor de gordura e sabor suave, ideal para grelhados, assados ou preparações refinadas.

LOMBO: (Cul.) Corte de carne retirado da região dorsal dos animais, especialmente suínos, bovinos e ovinos, localizado entre a última costela e a bacia. É um músculo longo, com pouca gordura entremeada, textura firme e sabor suave. Rico em proteínas e vitaminas do complexo B, pode ser preparado assado, grelhado, frito ou curado. Na gastronomia, destaca-se em pratos como lombo suíno assado, medalhão bovino e receitas tradicionais com marinadas e especiarias.

LOMBO CANADENSE: Corte magro de carne suína, obtido da parte central do lombo, geralmente curado com uma mistura de sal (incluindo sal de cura por 48h), ervas, açúcar e, muitas vezes, defumado lentamente. Apresenta sabor suave, levemente salgado e textura firme. Rico em proteínas e vitaminas do complexo B, é amplamente utilizado em ovos beneditinos, sanduíches e pratos quentes. Na gastronomia, destaca-se como ingrediente refinado em cafés da manhã e preparações artesanais.

LONCHEADO: (ES) Técnica culinária que consiste em fatiar alimentos, geralmente carnes frias, queijos ou embutidos, em fatias finas e uniformes, denominadas “lonchas”. Visa facilitar o consumo e proporcionar melhor apresentação. Na gastronomia, é amplamente utilizada em sanduíches, tábuas de frios e pratos frios, valorizando a textura e o sabor dos ingredientes.

LONG DRINK: (UK) Bebida alcoólica servida em grande volume, geralmente entre 150 ml e 300 ml, diluída com refrigerantes, sucos ou água com gás. Apresenta teor alcoólico moderado e é consumida lentamente, sendo comum em coquetéis refrescantes como gin tônica, cuba libre e highball. Na gastronomia e mixologia, é ideal para acompanhar refeições leves e ocasiões sociais prolongadas.

LONG DRINK FINLANDÊS: (EU) Bebida alcoólica originária da Finlândia, criada para os Jogos Olímpicos de Helsinque em 1952. Tradicionalmente feita com gin e refrigerante de toranja, combina teor alcoólico moderado (cerca de 5,5%) com sabor cítrico e refrescante. Tornou-se uma categoria própria no país, conhecida como "Lonkero", e é amplamente consumida em bares e supermercados finlandeses. Na gastronomia e coquetelaria nórdica, destaca-se como bebida prática, pronta para o consumo e símbolo cultural.

LONG ISLAND ICED TEA: (US) Coquetel clássico e potente composto por partes iguais de vodca, gin, rum branco, triple sec, 1½ partes de sour mix e um toque de refrigerante de cola, servido com gelo em copo alto. Finalizado com fatia de limão e canudo, após ser gentilmente mexido com colher bailarina. Supostamente originário de Long Island, Nova York, combina alto teor alcoólico com sabor cítrico e refrescante. Apesar do nome, não contém chá em sua composição. Na mixologia, é reconhecido por sua complexidade e perfil marcante.

LONGAN: Fruto tropical comestível da espécie *Dimocarpus longan*, pertencente à família Sapindaceae, a mesma da lichia e do rambutan. Nativo da China e da Tailândia, é conhecido como "olho de dragão" devido à polpa translúcida e semente escura central. Apresenta sabor doce, menos aromático que a lichia, e textura suculenta. Na gastronomia asiática, é utilizado em sobremesas, compotas, chás e pratos doces ou salgados.

LONGHORN CHEESE: (US) Tipo de queijo cheddar americano moldado em formato cilíndrico ou semicircular, tradicionalmente associado à produção em regiões rurais dos Estados Unidos. Apresenta textura firme, coloração amarela e sabor suave a moderadamente intenso, dependendo do grau de maturação. Rico em cálcio e proteínas, é amplamente utilizado em sanduíches, hambúrgueres, tábuas de queijos e preparações gratinadas. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e apelo visual característico.

LONZA STAGIONATA: (IT) Embutido tradicional italiano feito a partir do lombo suíno desossado, curado a seco com sal, especiarias e, por vezes, vinho, sendo posteriormente maturado por várias semanas. Apresenta textura firme, coloração rosada e sabor delicado, levemente salgado e aromático. Rica em proteínas, é servida em fatias finas como antipasto ou ingrediente em sanduíches e tábuas de charcutaria. Na gastronomia italiana, destaca-se como produto artesanal de alta qualidade.

LOP CHONG: (AS) Salsicha seca e dura de origem chinesa (lap cheong), tradicionalmente feita com carne de porco e gordura suína, curada e defumada, típica do sul da China. Apresenta sabor intenso, ligeiramente adocicado e textura firme. Rica em proteínas e gordura, é amplamente utilizada em pratos como arroz frito, refogados e

cozidos, conferindo aroma característico e profundidade de sabor. Na gastronomia chinesa, é um ingrediente clássico e versátil.

LOSNA: Planta herbácea perene denominada *Artemisia absinthium*, do gênero *Artemisia* e família Asteraceae. Originária da Europa, Ásia e norte da África, concentra tujona, antioxidantes e compostos amargos. Requer cautela devido à presença de tujona, uma substância potencialmente tóxica em grandes doses. Na culinária é utilizada em pequenas doses para aromatizar bebidas como absinto e vermutes ou como condimento amargo. Apresenta sabor intensamente amargo e aroma herbáceo. Na gastronomia confere notas complexas e amargas a preparações e licores.

LOUBINE: (FR) Termo francês vulgar para o peixe robalo (*Dicentrarchus labrax*), também chamado de "bar", apreciado por sua carne branca, firme e saborosa. No Brasil, é conhecido como robalo ou camurim e valorizado em preparações grelhadas, assadas ou escalfadas na gastronomia contemporânea e regional. Ler Robalo

LOURO (FOLHA): Folha aromática da planta *Laurus nobilis*, popularmente conhecida como loureiro-verdadeiro ou Loureiro. Utilizada como tempero na culinária mediterrânea e mundial, confere aroma intenso, sabor levemente amargo e notas herbais a caldos, sopas, ensopados, marinadas e conservas. Rica em óleos essenciais, auxilia na digestão e na valorização sensorial dos pratos. Na gastronomia, é geralmente usada inteira e retirada antes do consumo.

LOUREIRO: Planta aromática do gênero *Laurus*, família Lauraceae, popularmente conhecida como loureiro-verdadeiro ou louro. Originária da região do Mediterrâneo, suas folhas são usadas como tempero para adicionar aroma característico, sabor levemente amargo e notas herbais a caldos, ensopados, marinadas e conservas. Rica em óleos essenciais, na gastronomia é valorizada por realçar sabores e auxiliar na digestão.

LUCRATIVIDADE: (Gest.) É um indicador financeiro que mede a capacidade de uma empresa gerar lucro líquido em relação à sua receita total de vendas. Expressa em porcentagem, reflete a eficiência operacional e o sucesso do negócio em converter as vendas em lucro após a dedução de todos os custos e despesas. Segundo Marion (2018), a lucratividade é a relação entre o lucro líquido e a receita líquida de vendas, sendo um dos indicadores mais relevantes para a análise de desempenho empresarial. Trata-se de um parâmetro essencial para

verificar se a empresa consegue reter uma porcentagem adequada das vendas como lucro, evidenciando a eficácia da gestão no controle de custos e despesas. Na gastronomia, a lucratividade avalia a capacidade de restaurantes, bares e cafeterias em transformar faturamento em lucro efetivo, considerando gestão de insumos, precificação de pratos, redução de desperdícios e otimização de processos, garantindo a sustentabilidade financeira do negócio.

LULA: Molusco marinho da classe *Cephalopoda*, ordem Teuthida, com corpo alongado, manto muscular e tentáculos com ventosas. Comestível e amplamente utilizado na gastronomia, apresenta carne branca, textura firme e sabor suave. Rica em proteínas, vitaminas do complexo B e minerais como fósforo e selênio. Na gastronomia, é preparada grelhada, frita, recheada, em risotos, saladas e pratos mediterrâneos e asiáticos.

LÚPULO: Planta trepadeira do gênero *Humulus*, família Cannabaceae, cujas flores (conhecidas como cones) são utilizadas na produção de cerveja para conferir amargor, aroma e propriedades conservantes. Rico em óleos essenciais e compostos como a lupulina, é cultivado principalmente em regiões de clima temperado. Na gastronomia, seu uso se concentra na cervejaria artesanal e industrial, influenciando o perfil sensorial da bebida. Existem centenas de variedades de lúpulo, cada uma com um perfil único de amargor e aroma, o que permite aos cervejeiros criar uma vasta gama de estilos de cerveja, cada um com sua identidade sensorial.

LUSTRAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cobrir a superfície de um alimento com geleia, gelatina, glacê de carne ou outro agente brilhante, com o objetivo de realçar o aspecto visual, conferir brilho e, em alguns casos, proteger ou conservar a preparação. Na gastronomia, é frequentemente aplicada em frutas, tortas, pâtés e pratos festivos para acabamento refinado.

LUTEÍNA: É um carotenoide, um tipo de pigmento natural encontrado em vegetais de cor amarela e verde. Sua fórmula molecular é $C_{40}H_{56}O_2$, e é classificada como um antioxidante. Na gastronomia, a luteína é valorizada por suas propriedades benéficas à saúde ocular e pode ser encontrada em alimentos como espinafre, couve e gema de ovo, sendo frequentemente usada em receitas de saladas, sopas e omeletes.

LUVA TÉRMICA: As luvas térmicas são acessórios utilizados para proteger as mãos contra altas temperaturas ao manusear assadeiras e

panelas quentes. Na gastronomia, garantem segurança no trabalho em cozinhas profissionais.

LYON: Cidade localizada na região de Auvergne-Rhône-Alpes, França, é considerada a capital gastronômica do país e uma das mais influentes do mundo. Reconhecida por sua tradição culinária rica, abriga os famosos *bouchons lyonnais* (restaurantes típicos), uma cozinha baseada em ingredientes regionais e preparações artesanais. Berço de chefs renomados como Paul Bocuse, Lyon também é sede de escolas de gastronomia de prestígio e do concurso internacional Bocuse d'Or. Na gastronomia, representa a excelência da culinária francesa clássica e regional.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL.
Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

M

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKL **M** NOPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

MAÇÃ: *Malus domestica*, gênero Malus, família Rosaceae. Fruto pomáceo originário da Ásia Central, amplamente cultivado em regiões temperadas mundialmente. Destaca-se pelo alto teor de fibras (pectina), vitamina C e antioxidantes como quercetina, apresentando sabor que varia do doce ao levemente ácido, com textura firme e crocante. Entre suas diversas variedades, destacam-se Gala, Fuji, Granny Smith e Red Delicious. Embora popularmente considerada fruto, a maçã é um pseudofruto, pois seu desenvolvimento envolve não apenas o ovário da flor, mas também o receptáculo floral, que forma a maior parte do fruto comestível. Na gastronomia, a maçã é amplamente utilizada em preparações doces e salgadas, incluindo tortas, compotas, chutneys, pratos assados e bebidas como sucos, sidras e vinagres.

MAÇÃ GALA: Variedade de *Malus* domestica originária da Nova Zelândia, reconhecida pela casca vermelho-alaranjada com listras amarelas e polpa crocante, suculenta e doce. Rica em fibras e vitamina C, é amplamente consumida in natura e utilizada em saladas, sobremesas e sucos devido ao seu sabor equilibrado e textura firme.

MAÇÃ GRANNY SMITH: Variedade de *Malus* domestica originária da Austrália, facilmente reconhecida pela casca verde vibrante e polpa firme, crocante e de sabor ácido e refrescante. Rica em fibras e vitamina C, é ideal para consumo in natura, saladas, tortas e preparações que requerem equilíbrio entre acidez e doçura.

MAÇÃ FUJI: Variedade de *Malus* domestica originária do Japão, caracterizada pela casca avermelhada com nuances esverdeadas e polpa muito crocante, suculenta e doce. Rica em fibras e antioxidantes, é apreciada tanto para consumo in natura quanto para uso em preparações doces e salgadas que valorizam seu sabor intenso e textura firme.

MAÇÃ RED DELICIOUS: Variedade de *Malus* domestica originária dos Estados Unidos, caracterizada pela casca vermelho-escura brilhante e formato cônico com lóbulos na base. Apresenta polpa mais macia e sabor doce suave, sendo utilizada principalmente para consumo in natura e em saladas devido à sua textura menos firme.

MACADÂMIA: Semente oleaginosa comestível do gênero *Macadamia*, família Proteaceae, originária da Austrália. Rica em lipídios monoinsaturados, fibras, proteínas, cálcio, ferro e vitaminas do complexo B, apresenta sabor amanteigado e textura crocante. Na gastronomia, é utilizada em confeitaria, chocolates, sorvetes, pratos salgados e na extração de óleo nobre.

MAÇARICO: Utensílio culinário que utiliza gás inflamável (geralmente butano) para produzir uma chama direcionada de alta temperatura. Empregado para caramelizar, gratinar ou dourar superfícies de alimentos com precisão, sem cozinhar internamente. Na gastronomia, é amplamente utilizado em preparações como crème brûlée, meringues, queijos gratinados e finalizações de carnes.

MAÇARICADO: (Cul.) Técnica de finalização culinária que utiliza maçarico para aplicar calor direto sobre a superfície dos alimentos, promovendo caramelização, douramento ou gratinação. Na gastronomia, é usada para realçar textura, aroma e apresentação de preparações como crème brûlée, carnes e peixes.

MAÇARICAR: (Cul.) Técnica que utiliza um maçarico culinário para aplicar calor direto, promovendo reações como caramelização de açúcares e gratinação de superfícies.

MACAROON: (IT) Doce tradicional feito à base de claras de ovos, açúcar e coco ralado ou amêndoas, com textura crocante por fora e macia por dentro. Diferente do macaron francês, o macaroon é mais rústico e denso, comum na culinária anglo-saxônica e judaica. Na gastronomia, é servido como sobremesa ou acompanhamento para cafés e chás.

MACARRÃO: Refere-se a um tipo de massa alimentícia elaborada principalmente com farinha de trigo e água, podendo conter ovos e outros ingredientes. É moldado em diversos formatos e cozido em água, sendo considerado um alimento básico em diversas culturas, especialmente na culinária italiana. Representa um nome genérico para massas alimentícias, incluindo variedades como espaguete, penne, fettuccine e outras, sejam frescas ou secas. Embora amplamente associado à Itália, registros históricos sugerem que sua origem remonta à China, tendo sido introduzido na Europa por meio das viagens de Marco Polo no século XIII. Na gastronomia, o macarrão é extremamente versátil, servido com variados molhos, recheios e acompanhamentos.

MACAXEIRA: Também conhecida como aipim ou mandioca, é uma raiz tuberosa muito popular no Brasil, especialmente nas regiões Norte e Nordeste. Ler mandioca

MACEDÔNIA DE FRUTA: Preparação culinária composta por uma mistura de frutas frescas cortadas em pequenos cubos ou pedaços uniformes, geralmente servida fria como sobremesa ou lanche refrescante. Pode ser adoçada com sucos, mel ou licor, realçando o sabor natural das frutas. É popular em diversas culturas, valorizada pelo aporte vitamínico e textura variada.

MACEDÔNIA DE LEGUME: Preparação culinária composta por pequenos cubos uniformes de vegetais cozidos ou crus, servidos frios como salada ou quentes com manteiga. Pode incluir ingredientes como cenoura, ervilha, batata e feijão-vermelho, e às vezes é combinada com maionese e *aspic*, assemelhando-se à salada russa. É apreciada pela textura delicada e versatilidade em aperitivos e acompanhamentos.

MACÉDOINE: (FR) 1. Termo francês macédoine, usado para designar uma mistura de frutas ou vegetais cortados em pequenos cubos, tem origem histórica relacionada à região da Macedônia. Popularizado na França entre o final do século XVIII e início do século XIX, o nome faz alusão ao Império Macedônio de Alexandre, o Grande, simbolizando a diversidade e a combinação de povos e culturas, assim como a variedade de ingredientes presentes nessa preparação culinária. 2. Corte culinário em cubos pequenos e uniformes, com dimensões aproximadas de 0,5 cm, frequentemente utilizado para legumes e frutas. Ler Corte Macédoine

MACERAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em amassar, triturar ou deixar ingredientes, como frutas, ervas ou carnes, em contato com líquidos ou temperos para extrair sucos, aromas e sabores, além de amaciar, quanto mais tempo, mais pronunciado será o sabor e mais macia a textura. Na gastronomia, essa prática é utilizada para realçar sabores, preparar marinadas, infusões e conferir textura adequada aos alimentos.

MACERAÇÃO: É um processo que consiste em imergir um sólido (como frutas, ervas, especiarias ou plantas) em um líquido (água, álcool, óleo, vinagre, etc.) para extrair compostos solúveis, aromas, sabores e princípios ativos. Na gastronomia, a maceração é utilizada para intensificar o sabor de ingredientes, amolecer alimentos ou até

mesmo "cozinhar" certos alimentos sem calor, como em alguns tipos de conservas ou preparações de peixe.

MÂCHE: Verdura folhosa também conhecida como alface-cordeiro ou valeriana-francesa, pertencente à espécie *Valerianella* locusta, família *Caprifoliaceae*. Originária da Europa Ocidental, apresenta folhas pequenas, tenras e sabor delicado, levemente adocicado e nozes. Na gastronomia, é utilizada em saladas frescas, acompanhamentos e pratos gourmet, valorizada por sua textura suave e frescor.

MACIEIRA: *Malus domestica*, gênero *Malus*, família Rosaceae. Árvore frutífera caducifólia originária da Ásia Central, cultivada mundialmente em regiões temperadas para produção da maçã. Apresenta flores brancas ou rosadas e frutos comestíveis ricos em fibras, vitaminas e antioxidantes. Na gastronomia, a macieira é fundamental para o fornecimento de maçãs frescas, utilizadas em múltiplas preparações culinárias doces e salgadas.

MACUCO: Ave terrestre da família *Tinamidae*, de nome científico *Tinamus solitarius*, originária das florestas tropicais da América do Sul. Seu nome comum deriva das línguas indígenas tupi-guarani e tupi. A carne de caça do macuco apresenta textura firme e sabor característico. Na gastronomia tradicional regional, seu consumo ocorre em algumas comunidades, sendo preparada assada ou em ensopados.

MADEIRIZAÇÃO: Processo químico e sensorial que ocorre principalmente em vinhos, especialmente nos fortificados como o vinho do Porto e o Jerez, caracterizado pelo desenvolvimento de aromas e sabores que remetem a madeira, caramelo, nozes e especiarias. Resulta da exposição prolongada ao oxigênio e ao calor, causando alteração das características originais do vinho. Envelhecimento em Barricas de Carvalho: Esta é a forma mais intencional e desejada de madeirização. Na gastronomia e enologia, a madeirização pode ser desejada para conferir complexidade ou considerada defeito, dependendo do contexto e do estilo do produto.

MADRILÈNE: (FR) Preparação clássica da culinária francesa composta por um consomê claro enriquecido com julienne de legumes, inspirada nos sabores e ingredientes da cozinha de Madri, Espanha. Pode incluir toques de tomate, aipo e pimentão, conferindo coloração levemente avermelhada. Na gastronomia, é servida como

entrada quente ou fria “geralmente servido gelado”, valorizando a leveza e a sofisticação do caldo.

MÃE BENTA: Doce tradicional da culinária brasileira, com origem no Rio de Janeiro do século XIX, atribuído a Benta Maria da Conceição Torres, doceira negra que criou bolinhos à base de farinha de arroz, açúcar, ovos e manteiga. Reconhecidos pelo sabor delicado e preparo artesanal, tornaram-se patrimônio da doçaria carioca. Na gastronomia, são valorizados como expressão da memória afetiva e da herança afro-brasileira.

MAFALDINE: (IT) Tipo de massa italiana longa e plana com bordas onduladas, também conhecida como *mafalde* ou *reginette*, que significa "pequenas rainhas". Originária de Nápoles, foi criada em homenagem à princesa Mafalda de Saboia. Na gastronomia, é ideal para molhos densos, ragus e preparações gratinadas, valorizando a retenção de sabor nas bordas frisadas.

MAGAREĆI SIR: (EU) Nome sérvio do queijo pule, um dos queijos mais raros e caros do mundo, produzido exclusivamente com leite de burra da região dos Balcãs. Na gastronomia, é valorizado por sua textura cremosa, sabor delicado e elevado teor proteico, sendo servido em ocasiões especiais ou em menus de alta gastronomia. Ler Pule cheese

MAGNÉSIO: É um mineral essencial (Mg^{2+}) que atua como cofator em mais de 300 reações enzimáticas, fundamental para a síntese de proteínas, funcionamento neuromuscular e equilíbrio eletrolítico. Não é produzido pelo corpo, devendo ser obtido por meio da dieta. Na gastronomia, está presente em alimentos como sementes de abóbora, espinafre e castanhas, contribuindo para o valor nutricional de preparações e equilíbrio mineral da alimentação.

MAGNUM: Formato de garrafa de vinho com capacidade para 1,5 litro, equivalente a duas garrafas padrão de 750 ml. Utilizada principalmente para vinhos finos, proporciona envelhecimento mais lento e harmonioso. Na gastronomia, é apreciada em ocasiões especiais e eventos que demandam maior volume e sofisticação.

MAGRET: (FR) Prato típico da culinária francesa feito com o peito do pato gordo, especialmente de aves criadas para foie gras (*Canard gras*). O magret é geralmente grelhado ou assado, com a pele voltada para baixo, preservando sua suculência e sabor marcante. Na

gastronomia, é servido malpassado, fatiado e acompanhado por molhos agridoces ou guarnições refinadas.

MAHLEB: (EU) Especiaria aromática obtida a partir do caroço moído da cereja-do-negro (*Prunus mahaleb*), cerejeira de Santa Luzia, pertencente ao gênero *Prunus* e à família Rosaceae. Denominado de "Mahled" originária do Oriente Médio e dos Bálcãs, apresenta sabor levemente amendoado e agridoce, com notas de baunilha e amêndoa. Na gastronomia, é usada em pães, bolos e sobremesas tradicionais, como a *tsoureki* grega e o *ka'ak* árabe.

MAI TAI: (US) Coquetel clássico da cultura Tiki, criado em 1944 por Victor J. Bergeron, o "Trader Vic", originado na Califórnia e nomeado a partir da expressão taitiana "Maita'i roa ae!", que significa "muito bom", "o melhor" ou "de outro mundo", proferida por amigos polinésios ao degustarem a bebida. A palavra "Mai Tai" deriva justamente dessa expressão, sendo uma adaptação fonética simplificada. Consiste em uma mistura equilibrada de rum envelhecido, suco de limão, licor de laranja (como curaçau ou triple sec) e xarope de amêndoas, preparada com agitação, decorada com hortelã e frutas tropicais, e servida com gelo. Na gastronomia, representa um símbolo da coquetelaria tropical, valorizado pelo equilíbrio entre doçura, acidez e notas aromáticas.

MAIONESE: Emulsão semissólida obtida pela mistura de gema de ovo e óleo vegetal, estabilizada por ação mecânica e eventualmente acrescida de vinagre, limão, sal e temperos. É recomendado utilizar ovos cozidos, pasteurizados ou liofilizados, por questões de segurança alimentar. A maionese, como a conhecemos, tem sua origem mais aceita na França, no século XVIII, mas com raízes em tradições culinárias mais antigas. A história mais comum associa sua criação ao chef do Duque de Richelieu, que teria improvisado um molho com azeite de oliva em vez de creme de leite, após a vitória francesa em *Mahón*, na ilha de Minorca, em 1756. O nome "*mahonnaise*" foi dado ao molho em homenagem ao local da vitória e, posteriormente, evoluiu para "maionese". Existem várias receitas de maionese, mas os ingredientes básicos são ovo, óleo alimentar, limão ou vinagre e sal. Rica em lipídios e com textura cremosa, é utilizada como base para molhos frios, patês e saladas. Na gastronomia, é um clássico que continua a ser reinventado e apreciado em cozinhas de todo o mundo.

MAISENA: Amido extraído do endosperma do milho (*Zea mays*, gênero Zea, família Poaceae). Também conhecida como amido de milho, composto majoritariamente por carboidratos complexos, isento de glúten e de valor nutricional significativo. Na gastronomia, atua como espessante em molhos, sopas, cremes e sobremesas, além de conferir leveza a massas e crocância a biscoitos.

MAKISU: (AS) Utensílio tradicional da culinária japonesa, consiste em uma esteira de bambu entrelaçada com fios de algodão, usada para moldar sushis enrolados, especialmente o *makizushi* (sushi em rolo). Além de sua função principal, também pode ser utilizado para modelar omeletes finas (*tamagoyaki*) ou pressionar alimentos delicados. Na gastronomia, é considerado essencial para garantir forma, firmeza e apresentação estética nas preparações orientais.

MAÎTRE: Profissional da gastronomia responsável pela gestão do salão em restaurantes, hotéis e cruzeiros. Sua função inclui recepcionar clientes, organizar a disposição das mesas, supervisionar a equipe de garçons e garantir um atendimento eficiente. A palavra maître: Derivada do latim magister, que significa "mestre" ou "aquele que dirige", a palavra maître pertence à língua francesa e significa literalmente "mestre" ou "chefe". Esse profissional assegura que o serviço transcorra de forma organizada, coordenando desde a recepção até a conclusão do atendimento. Além disso, pode atuar na administração de reservas, na divisão do salão em praças e na seleção de vinhos (enologia). Para exercer essa função com excelência, é essencial que o maître tenha conhecimento de normas de etiqueta, domínio de idiomas e habilidades interpessoais para lidar com clientes e resolver eventuais reclamações, garantindo a satisfação e qualidade no serviço. Na gastronomia, o maître — frequentemente abreviado e pronunciado “métr” — é essencial para assegurar a fluidez do serviço e a excelência na hospitalidade. Derivando no serviço gastronômico, como maître d’hôtel (“mestre da casa”) surgiu na França para designar o responsável pelo serviço em casas nobres e, posteriormente, em restaurantes refinados. O termo foi consolidado na etiqueta da alta gastronomia europeia entre os séculos XVIII e XIX.

MAÎTRE D’HÔTEL: (FR) Termo francês que significa “mestre da casa”, designa o profissional responsável pela gestão e supervisão do serviço de salão em restaurantes, hotéis, cruzeiros e eventos de alto padrão. Atua como anfitrião, coordenando a equipe de atendimento,

organizando reservas e recepcionando clientes, com o objetivo de garantir uma experiência impecável do início ao fim. A palavra maître tem origem francesa e significa "mestre", enquanto d'hôtel "casa ou local", é a abreviação de maître d'hôtel, que constitui, anfitrião diligente "mestre da casa ou chefe de salão". Ler Maître.

MAÎTRE DE CHAIS: Em francês, significa "mestre de adega". Este profissional é responsável pela vinificação e envelhecimento do vinho nas cantinas ou empresas vinícolas. Também é conhecido como "caviste" na França.

MAÎTRE TONNELIER: "Mestre tanoeiro" em francês. Este artesão é o responsável pela confecção dos tonéis de madeira (barris de madeira) utilizados na produção, armazenamento e envelhecimento de vinhos. O termo também pode se referir ao comerciante que compra vinho a granel, armazena-o e realiza o engarrafamento posteriormente.

MAL PASSADO: Expressão formada por advérbio e particípio, usada na norma culta para indicar o ponto de cocção em que a carne foi pouco passada, mantendo o centro avermelhado, quente e suculento. Também se emprega para indicar que o ato de "passar" (cozinhar, fritar, preparar etc.) um alimento foi realizado de forma incorreta, insuficiente ou cocção insatisfatória. Ler Malpassado

MALBEC: (FR) Variedade de uva tinta originária do sudoeste da França (*Vitis vinifera*, gênero *Vitis*, família *Vitaceae*), rica em antioxidantes, especialmente polifenóis, contribui para benefícios à saúde. Embora sua origem seja na região de Cahors, no sudoeste da França (onde é conhecida como Côt), ela ganhou fama mundial e seu ápice na Argentina, especialmente em Mendoza, tornando-se a uva emblemática do país sul-americano. Produz vinhos de sabor frutado, taninos suaves e textura aveludada. Na gastronomia, é apreciada pela harmonização com carnes vermelhas, cordeiro e pratos de sabor intenso.

MALIDZANO: Pasta tradicional da Macedônia feita de purê de pimentão, berinjela, óleo, sal e, opcionalmente, mostarda. Seu nome deriva do termo italiano para berinjela, *melanzane*. Geralmente servida como aperitivo acompanhada de pão e queijo branco, a malidzano é apreciada por sua textura cremosa e sabor equilibrado. Em outros países dos Balcãs Ocidentais, como Sérvia, Bósnia e Herzegovina e Croácia, a pasta é preparada com pimentões verdes ou vermelhos, o que altera sua coloração.

MALPASSADO: (Cul.) Ponto de cocção de carnes, especialmente bovinas, caracterizado por um interior predominantemente vermelho, morno e suculento, com o exterior levemente selado. Nesse estágio, a temperatura interna varia entre 50 °C e 57 °C, preservando grande parte dos sucos naturais da carne e proporcionando textura macia e sabor mais pronunciado de ferro e gordura. Na gastronomia, é apreciado por quem busca uma experiência mais intensa e menos cozida da carne, evidenciando seu sabor original.

MALTE: Produto obtido pela germinação controlada e posterior secagem de cereais, principalmente cevada (*Hordeum vulgare*, gênero *Hordeum*, família Poaceae). Rico em enzimas que quebram amidos em açúcares fermentáveis, além de conter proteínas, vitaminas do complexo B e minerais. Na gastronomia e indústria, é fundamental para a produção de cervejas, destilados e na panificação, conferindo sabor característico e melhorando a fermentação.

MALTOSE: É um dissacarídeo redutor formado por duas unidades de glicose ligadas por uma ligação glicosídica $\alpha(1\rightarrow4)$, resultante da hidrólise do amido. Pertence ao grupo dos carboidratos e sua fórmula molecular é $C_{12}H_{22}O_{11}$. Na gastronomia, a maltose é usada como adoçante suave, agente de fermentação e intensificador de cor e sabor em produtos como cervejas artesanais, pães especiais e molhos caramelizados. Também conhecida como açúcar de malte.

MALUS SIEVERSII: Espécie silvestre do gênero *Malus*, família Rosaceae, nativa das montanhas da Ásia Central, especialmente do Cazaquistão. É considerada a principal ancestral genética da maçã cultivada (*Malus domestica*), apresentando grande diversidade de formas, sabores e resistências naturais. Na gastronomia, seu uso é limitado, mas tem valor para pesquisas, melhoramento genético e conservação de variedades.

MANAKEESH: (AS) Massa de pão achatada e assada, originária do Levante (Oriente Médio) e tradicional em países como Líbano, Síria e Palestina. Também chamada de "pão libanês" ou "pizza de za'atar", é geralmente coberta com mistura de *za'atar* e azeite, podendo também levar queijo ou carne moída. Na gastronomia, é consumida no café da manhã, como lanche ou refeição rápida, destacando-se pela combinação de massa macia, bordas crocantes e sabores aromáticos típicos da região.

MAMÃO: Fruto comestível da planta *Carica papaya* (gênero *Carica*, família Caricaceae), originário da América Central e cultivado em regiões tropicais. Rico em vitaminas A, C e E, além de enzimas digestivas como a papaína. Na gastronomia, é consumido in natura, em sucos, saladas e sobremesas, destacando-se por sua polpa doce, suculenta e textura macia.

MANCHEGO SANCHO CHEESE: (ES) Queijo artesanal espanhol, produzido na região de La Mancha com leite de ovelha da raça Manchega (*Ovis aries*), da família Bovidae. Apresenta pasta firme e compacta, sabor amanteigado e ligeiramente picante, com maturação de aproximadamente 6 meses. Na culinária, é consumido em fatias, acompanhado de pães, azeitonas e vinhos encorpados, sendo valorizado na gastronomia por sua textura densa, sabor intenso e versatilidade em tábuas de queijos e aperitivos.

MANDARINA: Refere-se à fruta cítrica conhecida como tangerina, que tem origem na China e é um símbolo de boa sorte e prosperidade em muitas culturas asiáticas, especialmente durante o Ano Novo Lunar. Ler Tangerina

MANDELBROT: Pão doce tradicional da culinária judaica asquenaze, semelhante ao biscotti italiano. É um biscoito crocante e alongado, preparado com farinha, açúcar, ovos, óleo e amêndoas, assado duas vezes para obter textura firme e crocante. Na gastronomia, é consumido como acompanhamento de cafés e chás, apreciado por sua durabilidade e sabor levemente adocicado e nozento.

MANDIOCA: Raiz tuberosa originária da América do Sul, amplamente empregada na gastronomia devido à sua versatilidade e sabor neutro. Ler Manihot esculenta crantz

MANDIOQUINHA: *Arracacia xanthorrhiza*, do gênero Arracacia e família Apiaceae. Hortaliça tuberosa de origem andina, também conhecida como batata-baroa ou cenoura-amarela, rica em carboidratos, vitaminas A, B1, B2, C e minerais como cálcio e fósforo. Apresenta sabor adocicado e textura macia após o cozimento. Na gastronomia, é amplamente utilizada em purês, sopas, nhoques, cremes e massas leves.

MANDOLIN: (Cul.) Mandolina. Utensílio de lâmina ajustável utilizado para fatiar alimentos de maneira uniforme e rápida, facilitando cortes em diferentes espessuras. Na gastronomia, permite cortes

precisos e padronizados de vegetais, facilitando a montagem e apresentação de pratos.

MANEJO DOS RESÍDUOS: Refere-se ao conjunto de práticas que envolvem a coleta, separação, acondicionamento, transporte, tratamento e destinação final de resíduos sólidos e líquidos, com o objetivo de minimizar impactos ambientais e proteger a saúde pública. Na gastronomia, é essencial para evitar contaminações, controlar pragas e vetores, e promover a sustentabilidade, por meio da separação correta dos resíduos, da compostagem de matéria orgânica e da destinação adequada de recicláveis.

MANGA: Fruto comestível e carnoso proveniente da *Mangifera indica*, gênero Mangifera, família Anacardiaceae, originária do sul da Ásia. Rica em vitaminas A, C, E, complexo B, fibras e antioxidantes, exerce função nutritiva e refrescante. Na culinária, é consumida in natura ou em preparações como chutneys, doces e molhos, com técnicas que envolvem corte, cocção leve ou purê. Apresenta sabor doce com leve acidez e textura macia e suculenta. Na gastronomia, é valorizada em pratos tropicais doces e salgados.

MANGABA: Fruto nativo do Brasil proveniente da *Hancornia speciosa*, gênero *Hancornia*, família *Apocynaceae*. Rica em vitamina C, cálcio, ferro e compostos antioxidantes, possui propriedades nutritivas e antioxidantes. Apresenta sabor doce e ácido com polpa macia e aroma característico. Na gastronomia, é utilizada em sucos, sorvetes, compotas, geleias e sobremesas regionais.

MANGANÊS: Micronutriente essencial com símbolo Mn, o manganês é um mineral indispensável ao organismo, atuando como cofator enzimático em funções metabólicas, crescimento, desenvolvimento e defesa antioxidante. É obtido por meio da alimentação, presente em cereais integrais, nozes e vegetais. Na gastronomia, contribui para o valor nutricional das preparações, embora não seja adicionado como ingrediente isolado. Exemplos incluem aveia no café da manhã, espinafre refogado como acompanhamento e castanhas-do-pará em saladas.

MANGO CHUTNEY: (AS) Conserva agridoce tradicional da culinária do sul da Ásia, preparada com manga madura, vinagre, açúcar, especiarias como gengibre, pimenta e cravo. Apresenta textura espessa, sabor picante, adocicado e levemente ácido. Na gastronomia, é servido como acompanhamento para pratos de curry, carnes grelhadas e queijos.

MANHATTAN: (US) Coquetel clássico da coquetelaria internacional, elaborado com uísque (geralmente rye ou bourbon), vermute tinto e algumas gotas de angostura. Apresenta sabor forte, levemente amargo e adocicado, com textura aveludada. Sua origem remonta ao final do século XIX, sendo atribuído ao Manhattan Club, em Nova Iorque, por volta de 1870. É um drink elegante, robusto e sofisticado. Na gastronomia, é tradicionalmente servido gelado, em taça tipo martini, decorado com cereja.

MANI POI: Sopa ancestral indígena, considerada precursora do tacacá, preparada com tucupi, goma de mandioca e peixe fresco, ingredientes nativos da região amazônica. Na gastronomia, destaca-se por seu valor histórico e cultural, representando a tradição culinária indígena e servindo de base para pratos posteriores, como o tacacá.

MANIÇOBA: Prato tradicional da culinária brasileira, típico da região Norte e emblemático do Pará, elaborado com folhas moídas da mandioca-brava *Manihot esculenta*, cozidas por vários dias para eliminar toxinas. Similar a uma feijoada sem feijão, é preparado com carnes salgadas e defumadas. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor intenso e textura encorpada, consumido em festividades regionais.

MANICOTTI: (IT) Massa tubular italiana, geralmente feita de farinha de trigo, água e ovos, de tamanho grande e formato cilíndrico. Tradicionalmente recheada com queijos, carnes ou vegetais e coberta com molho de tomate ou molho branco antes de assar. Na gastronomia, é apreciada por sua textura macia e versatilidade em preparações assadas e gratinadas.

MANIFESTAÇÕES E USOS TRADICIONAIS E POPULARES: As (MUTP) desempenham um papel fundamental na preservação da cultura. São práticas culturais que refletem a identidade de uma comunidade, podendo ocorrer em nível local, regional, estadual ou nacional. Representam práticas culturais enraizadas na identidade de um povo, podendo ser específicas de uma região ou compartilhadas em nível nacional. Essas expressões culturais englobam festas religiosas, celebrações populares e folclóricas, gastronomia típica, artesanato, feiras, mercados e outras formas de transmissão do patrimônio imaterial. Essas práticas são essenciais para a preservação da memória coletiva, fortalecendo o senso de pertencimento e promovendo a valorização da diversidade cultural. Muitas dessas manifestações são passadas de geração em geração, adaptando-se às

transformações sociais, mas mantendo sua essência e significado dentro das comunidades.

MANIHOT ESCULENTA CRANTZ: Raiz tuberosa comestível amplamente cultivada no Brasil e utilizada em diversas preparações culinárias. É um arbusto lenhoso perene, nativo da América do Sul, amplamente cultivado em regiões tropicais e subtropicais por suas raízes tuberosas ricas em amido, pertencente à família Euphorbiaceae, tipicamente brasileira e considerada a "rainha do Brasil". Sua domesticação ocorreu há milhares de anos na região sudoeste da Amazônia, a partir da subespécie M. esculenta ssp. Flabellifolia nativa. O nome "mandioca" vem do termo indígena tupi mani'oka, onde mani refere-se a um espírito ou entidade mitológica, e oca significa casa ou morada. Segundo uma lenda indígena, "Mani" era uma menina que morreu jovem e, no local onde foi enterrada (oca), nasceu a planta que passou a ser chamada de "mandioca" (a casa de Mani). Na gastronomia, a Manihot esculenta, conhecida popularmente como mandioca, aipim, macaxeira, maniva, castelinha ou pão-de-pobre, é utilizada de diversas formas, desde a produção de farinha e tapioca até o consumo cozida ou frita, sendo um alimento básico em muitas culturas. A mandioca é classificada em dois principais grupos com base no teor de ácido cianídrico (HCN): a mandioca mansa (ou de mesa), que possui baixo teor de HCN e pode ser consumida após um cozimento simples, e a mandioca brava, que contém altos níveis de HCN e requer um processamento mais elaborado para remoção da toxina antes do consumo.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Profissional que atua em qualquer etapa da cadeia alimentar, sendo responsável por produzir, coletar, transportar, receber, preparar ou distribuir alimentos. Sua conduta influencia diretamente a segurança e a qualidade higiênico-sanitária dos produtos oferecidos ao consumidor. É fundamental que todos os manipuladores recebam treinamento adequado em higiene e segurança alimentar, uma vez que suas práticas impactam diretamente a qualidade dos alimentos e a saúde do consumidor.

MANITOL: Álcool de açúcar com fórmula molecular $C_6H_{14}O_6$, o manitol é obtido a partir de fontes vegetais como algas ou milho. Ele possui propriedades adoçantes e é utilizado como substituto de açúcar em alimentos dietéticos, com cerca de metade do dulçor do açúcar comum e menor teor calórico, além de ter um efeito laxante

em doses elevadas. Na gastronomia, é usado para adoçar produtos sem elevar o índice glicêmico. Exemplos incluem seu uso em balas dietéticas, gomas sem açúcar e produtos de panificação sem calorias adicionais.

MANJAR: Iguaria refinada e apetitosa que transcende a culinária para, em sentido figurado, alimentar o espírito, o intelecto e as emoções, proporcionando prazer e deleite sensorial. Na gastronomia, refere-se a preparações que nutrem não apenas o corpo, mas também o espírito, o intelecto e as emoções.

MANJAR BRANCO: Sobremesa tradicional de origem europeia, especialmente portuguesa, composta por leite, açúcar e amido de milho ou gelatina, aromatizada com amêndoas ou coco. Na culinária, é preparado por cocção até engrossar, moldado e servido frio com calda de frutas. Na gastronomia, integra o repertório clássico de doces, valorizando texturas suaves e sabores delicados.

MANJAR BRANCO BRASILEIRO: Sobremesa de origem europeia reinterpretada no Brasil, elaborada com leite, açúcar, leite de coco e amido de milho, moldada e servida fria com calda de ameixa ou frutas frescas. Na culinária, aplica-se a técnica de cocção com espessamento e gelificação. Na gastronomia, é um clássico da doçaria brasileira, com textura cremosa e sabor suave de coco.

MANJERONA: Planta aromática da espécie *Origanum majorana*, do gênero *Origanum* e família Lamiaceae, originária do Mediterrâneo. Rica em óleos essenciais, antioxidantes e compostos fenólicos, possui aroma doce e sabor delicado. Na gastronomia, é utilizada para temperar carnes, sopas, molhos e pratos à base de legumes, conferindo notas suaves e herbáceas.

MANJUBA: Peixe pequeno, prateado, da família Engraulidae, *Anchoviella lepidentostole*, comum nas águas costeiras tropicais e subtropicais do Atlântico Sul, especialmente na costa sudeste e nordeste do Brasil. Rico em proteínas e ômega-3, apresenta sabor marcante e textura delicada. Na gastronomia regional, é tradicionalmente consumido frito, em conserva ou em preparações típicas.

MANTA: 1. Refere-se a um corte fino e largo de ingrediente cárneo, utilizado para envolver recheios ou como base de prato. Na gastronomia, "manta" pode designar a manta de carne seca, produto tradicional do sertão cearense, onde a carne é salgada e seca, ou a

manta bovina, suína ou ovina, preparo para churrasco que pode envolver carne moída, desmanchada e remodelada em formato de manta. 2. Também se refere ao *Mantã*, prato da culinária armênia composto por pequenas "barquinhas" de massa recheadas com carne moída crua.

MANTECA CHEESE: (IT) Queijo macio e cremoso produzido em Cilento, Campânia, Itália, elaborado a partir de coalhada de leite de vaca enriquecida com manteiga para melhor conservação, especialmente em verões quentes. Apresenta casca espessa e amarela, pasta interna fibrosa, lisa e cremosa, com aroma floral e notas de frutas maduras e lírios. Rico em gorduras e proteínas, contribui com textura aveludada e sabor delicado. Na gastronomia, é valorizado como ingrediente versátil para consumo direto, em tábuas de queijos e acompanhamentos.

MANTEIGA: Produto lácteo obtido pela agitação da nata do leite, rica em gordura, utilizada na gastronomia como base de cocção, ingrediente em massas e confeitaria, e para finalizar molhos. Quando adicionada fria ao final do preparo, confere brilho, untuosidade e sabor, mas não deve ser reaquecida para evitar separação da emulsão.

MANTEIGA CLARIFICADA: Manteiga purificada de sólidos em temperatura de saturação para o preparo culinário e afins. É o processo de separação dos sólidos de leite, água e gordura da manteiga, resultando em uma gordura com ponto de queima mais alto, ideal para cozinhar a altas temperaturas. A manteiga clarificada tem um ponto de fumaça mais alto, aquecida a uma temperatura máxima de 230°C, - (446 °F) do que a manteiga comum, que queima facilmente. Isso a torna ideal para frituras, salteados e grelhados, onde temperaturas mais altas são necessárias.

MANTEIGA COMPOSTA: Preparação culinária à base de manteiga amolecida combinada com ervas, especiarias, aromáticos ou ingredientes de sabor, moldada e refrigerada até firmar. Na gastronomia, é utilizada para finalizar e enriquecer pratos, conferindo aroma, untuosidade e complexidade sensorial. Entre os exemplos clássicos destacam-se o Beurre Maître d'Hôtel, o Beurre Café de Paris e o Beurre d'Escargot, tradicionalmente aplicados sobre carnes, peixes, legumes ou escargots.

MANTEIGA DE AMENDOIM: Produto alimentar pastoso obtido a partir da moagem de amendoins torrados (*Arachis hypogaea*, gênero *Arachis*, família Fabaceae), rico em proteínas, gorduras insaturadas, fibras,

vitaminas do complexo B e minerais como magnésio e fósforo. Apresenta sabor característico, textura cremosa ou granulada, e é amplamente utilizada na gastronomia em pães, doces, molhos e receitas diversas.

MANTEIGA DE GARRAFA: Produto tradicional do Nordeste brasileiro, também chamado de manteiga da terra, obtido por meio da clarificação do creme de leite ou nata, processo que remove a maior parte da água e sólidos do leite, resultando em gordura pura líquida à temperatura ambiente. Apresenta sabor intenso e ponto de fumaça elevado, ideal para cozimento em altas temperaturas. É tradicionalmente armazenada em garrafas de vidro e amplamente utilizada em pratos regionais como baião de dois e carne de sol.

MANTEIGA DE TOURAGE: (FR) Tipo de manteiga de alta qualidade, com elevado teor de gordura (82–84%) e baixa umidade, desenvolvida especificamente para a técnica de tourage (laminação) em massas folhadas. Sua plasticidade e ponto de fusão adequados evitam o derretimento prematuro durante as dobras, garantindo a separação das camadas. Na gastronomia, é essencial para conferir textura crocante, leveza e estrutura laminada a produtos como croissants e pains au chocolat.

MANTEIGA MANIÉRE: Embamata crua. Mistura crua de partes iguais de manteiga e farinha de trigo, utilizada como espessante para molhos e sopas. Na gastronomia, é incorporada a líquidos quentes, promovendo o engrossamento gradual sem formação de grumos.

MANTEIGA NOIRE: (FR) Técnica da culinária francesa que consiste em aquecer a manteiga até atingir coloração marrom-escura, próxima à queima, com aroma forte e sabor amargo. Na gastronomia, é utilizada para finalizar pratos como peixes e vegetais, geralmente complementada com vinagre ou suco de limão para equilibrar o sabor.

MANTEIGA NOISETTE: (FR) Preparação clássica da culinária francesa obtida ao aquecer a manteiga até que os sólidos do leite se caramelizem, resultando em coloração marrom-clara e aroma característico de avelãs tostadas. Na gastronomia, é utilizada para finalizar peixes, massas, legumes e sobremesas, conferindo sabor tostado e intenso.

MANUÊ: Bolo de massa densa, assado em tabuleiro untado, tradicional desde o Brasil Colônia e comum nas festas juninas, também

conhecido como manauê. Seus ingredientes variam regionalmente, podendo incluir milho verde ou fubá, mandioca, farinha de trigo, leite de coco, coco ralado, açúcar, melaço e manteiga, resultando em textura úmida e sabor marcante. Na gastronomia, é valorizado como expressão do repertório doceiro nordestino e da culinária afetiva das celebrações populares.

MÃO DE OBRA DIRETA: (Gest.) Esforço humano aplicado diretamente na produção de um bem ou na prestação de um serviço. Seu custo é identificável e mensurável por unidade de produto, como o salário de um operário em linha de montagem ou as horas de um cozinheiro na preparação de um prato. Conceito segundo Alexandre Assaf Neto: corresponde ao trabalho envolvido diretamente na fabricação dos produtos, considerado um dos principais componentes dos custos diretos, de fácil identificação e passível de alocação específica a cada produto ou lote produzido. Na Gastronomia: refere-se ao tempo e ao salário dos cozinheiros e chefs envolvidos na manipulação e preparo dos ingredientes até a finalização do prato. Seu custo é calculado por hora de trabalho ou por porção produzida, compondo elemento essencial do custo de cada item do cardápio.

MAPLE: Refere-se, primeiramente, à árvore do bordo (*Acer*), conhecida por suas folhas distintas, símbolo do Canadá. No contexto culinário e gastronômico, "maple" é mais frequentemente associado ao xarope de maple (ou xarope de bordo), um adoçante natural extraído da seiva dessas árvores. Na gastronomia, é utilizado em panquecas, waffles, molhos, sobremesas e marinadas, conferindo sabor doce e levemente amadeirado.

MÁQUINA DE ALGODÃO-DOCE GOURMET: Equipamento gastronômico para sobremesas conceituais. A máquina de algodão-doce gourmet é um equipamento que transforma açúcar em fios finos, criando sobremesas leves e volumosas. Na gastronomia, é utilizada para eventos temáticos e confeitaria artística.

MÁQUINA DE GELO: A máquina de gelo é um equipamento utilizado para produzir gelo em diferentes formatos e quantidades. Na gastronomia, é essencial para resfriamento de bebidas, conservação de alimentos e preparo de pratos frios e sobremesas.

MÁQUINA DE MASSAS FRESCAS: Equipamento projetado para produzir massas artesanais de forma padronizada, otimizando tempo e esforço. Na gastronomia, é utilizada em restaurantes italianos e padarias especializadas.

MÁQUINA DE WAFFLES PROFISSIONAL: Equipamento que assa massas com textura aerada e crocante, garantindo padronização. Na gastronomia, é amplamente utilizada em cafeterias e buffets de café da manhã.

MÁQUINA DE VÁCUO: Máquina de vácuo com atmosfera modificada (MAP) É um equipamento que remove o ar e introduz gases específicos para prolongar a vida útil dos alimentos. Na gastronomia, é essencial para a conservação de ingredientes frescos e pratos prontos.

MAR MEDITERRÂNEO: Mar interior situado entre a Europa, África e Ásia, conectado ao Oceano Atlântico pelo estreito de Gibraltar, com limites orientais no Oriente Médio. Com área aproximada de 2,5 milhões de km², é o maior mar interior continental do mundo. O nome, do latim Mediterraneus, significa "entre as terras", refletindo sua posição geográfica. Berço de civilizações, foi via essencial para o comércio, intercâmbio cultural e conflitos, moldando uma das dietas mais saudáveis e culturalmente ricas do mundo, além de ter papel central na história e gastronomia dos povos mediterrâneos.

MARACUJÁ: Fruto comestível originado de plantas do gênero *Passiflora*, da família Passifloraceae, cujo nome deriva do tupi-guarani "*mara kuya*" (alimento em forma de cuia). Originário da América do Sul, o Brasil abriga cerca de 150 das mais de 500 espécies conhecidas, incluindo o maracujá-amarelo (*Passiflora edulis f. flavicarpa*), maracujá-doce (*Passiflora alata*), maracujá-roxo (*Passiflora edulis Sims*), maracujá-da-caatinga (*Passiflora cincinnata*), maracujá-açu (*Passiflora quadrangularis*), maracujá-maçã (*Passiflora maliformis*) e maracujá-pérola (*Passiflora setácea*). Rico em vitamina C, fibras e antioxidantes, possui polpa suculenta, sabor ácido e aroma intenso. Na gastronomia, é utilizado em sucos, sobremesas, molhos e reduções para pratos salgados.

MARACUJÁ-DO-SONO: Fruta silvestre, nome popular da espécie Passiflora setacea, nativa do Cerrado brasileiro e pertencente à família Passifloraceae. Na botânica, trata-se de uma trepadeira perene, valorizada por suas propriedades calmantes e sedativas, que atuam no sistema nervoso central. Na gastronomia, seus frutos podem ser utilizados em sucos, sobremesas, infusões e preparações que exploram seu aroma e sabor característicos, aliando benefícios funcionais à experiência sensorial.

MARANHOS: (PT) Prato tradicional da Beira Baixa, em Portugal, especialmente nas regiões de Oleiros e Sertã, preparado com buchos de cabra ou ovelha recheados com carne, arroz, chouriço, toucinho ou presunto, temperados com hortelã e outras especiarias. Sua origem é ancestral, ligada às práticas de aproveitamento integral dos animais abatidos em regiões pastoris. Na gastronomia, é símbolo da herança pastoril portuguesa e do aproveitamento integral dos animais.

MARASCHINO: (EU) Licor incolor e translúcido obtido da destilação da cereja Marasca (*Prunus cerasus* var. *marasca*), pertencente à família Rosaceae. Originário da região da Dalmácia, é elaborado a partir da fruta inteira, incluindo caroço, conferindo aroma delicado, notas amêndoadas e sabor levemente amargo. Na gastronomia, é utilizado em coquetéis clássicos, confeitaria fina e caldas aromáticas.

MARCHANDS DE VIN: (FR) 1. Termo francês que designa comerciantes ou negociantes de vinho, responsáveis pela compra, armazenamento, envelhecimento, engarrafamento e venda de vinhos, especialmente na França. Podem atuar como intermediários entre viticultores e consumidores, influenciando a seleção, a rotulagem e a distribuição de rótulos de prestígio. Na gastronomia, colaboram na curadoria de cartas de vinhos e na harmonização enológica. 2. Também se refere a um clássico molho da culinária francesa, preparado com redução de vinho tinto, fundo escuro, chalotas e manteiga, resultando em textura aveludada e sabor intenso. Na gastronomia, é tradicionalmente servido com carnes grelhadas ou assadas.

MARGARINA: Emulsão sólida de gordura vegetal ou mista (vegetal e animal), água e aditivos, desenvolvida como substituto da manteiga. Criada na França no século XIX, é rica em lipídios e pode conter vitaminas A e D adicionadas. Possui textura cremosa, coloração amarelada e sabor suave. Na gastronomia, é utilizada em panificação, confeitaria, refogados e preparações diversas como agente de untura e gordura de cocção.

MARGARITA: (AL) Coquetel clássico da coquetelaria internacional, elaborado com tequila, licor de laranja (como Cointreau ou Triple Sec) e suco de limão ou lima, geralmente servido em taça com borda de sal. Originário do México no século XX, possui sabor cítrico, refrescante e levemente alcoólico. Na gastronomia, é apreciado como aperitivo e harmoniza com pratos da culinária mexicana.

MARGHERITA: (IT) Pizza tradicional italiana originária de Nápoles, composta por massa de fermentação natural, molho de tomate, queijo mozzarella e folhas de manjericão fresco, representando as cores da bandeira italiana. Criada em homenagem à rainha Margherita di Savoia no século XIX, destaca-se pelo equilíbrio entre sabor, frescor e simplicidade. Na gastronomia, é símbolo da culinária napolitana e base da vera pizza italiana.

MARIA-MOLE: Doce típico brasileiro elaborado a partir da mistura aerada de claras de ovos, açúcar, gelatina e coberto com coco ralado, que após cozimento resulta em uma espuma macia e delicada. Apresenta textura leve e sabor doce suave, sendo tradicionalmente consumido puro ou utilizado como ingrediente em sobremesas e coberturas na gastronomia brasileira.

MARIBO CHEESE: (EU) Queijo semiduro dinamarquês originado da cidade de Maribo, produzido a partir de leite de vaca pasteurizado. Apresenta textura firme e cremosa com pequenos olhos, sabor suave a levemente picante, podendo conter cominho. Rico em vitaminas A, D, E e K, proteínas e minerais, é consumido in natura, em sanduíches, tábuas de queijos ou derretido em preparações culinárias. Sua produção envolve coagulação, corte da coalhada, prensagem e maturação.

MARIE-ANTOINE CARÊME: (1784–1833) também conhecido como Antonin Carême de Paris, foi um chef de cozinha francês de origem humilde, nascido em Paris, amplamente reconhecido como um dos pilares da *haute cuisine* francesa. Considerado o primeiro chef-celebridade e venerado como o "chef dos reis e rei dos chefs", Carême revolucionou a gastronomia ao codificar e simplificar a alta gastronomia, integrando arte, técnica e rigor na organização do ofício culinário. Pioneiro na sistematização dos molhos-mãe, na criação do icônico chapéu Toque e na elaboração de receitas complexas e visualmente sofisticadas, também é creditado pela inovação no serviço à francesa. Seu legado transcende o prático e o teórico, consolidando-se como um marco incontornável na história da culinária e no refinamento da cozinha profissional. Na gastronomia, Carême, é referência histórica por integrar técnica, estética e organização profissional no ofício culinário, revolucionando as práticas culinárias, sistematizando a criação de fundos e molhos básicos, elaborando receitas complexas e artisticamente apresentadas, e influenciando profundamente a

organização das cozinhas profissionais, marcando a história da culinária moderna.

MARINADA: (Cul.) Mistura líquida temperada composta por ingredientes ácidos (vinagre, suco cítrico ou vinho), óleos, ervas e especiarias, utilizada para submergir alimentos na técnica de marinagem. Sua função é realçar sabor, amaciar e preservar os alimentos antes do cozimento. Na gastronomia, é fundamental para o preparo de carnes, peixes e vegetais, conferindo aroma e textura aprimorados.

MARINAR: (Cul.) Técnica culinária de origem antiga que consiste em imergir alimentos em líquidos temperados, como vinagre, sucos cítricos, vinho e especiarias, com a finalidade de realçar sabor, promover maciez e suculência. Na prática, envolve tempo controlado de imersão para permitir a penetração dos aromas e a alteração da textura. Na gastronomia, é empregada para aprimorar carnes, peixes e vegetais, contribuindo para experiências sensoriais mais complexas.

MARINIÈRE: (FR) Refere-se à expressão francesa “à la marinière” (à marinheira), que descreve pratos de moluscos preparados com vinho branco e ervas. Também pode se referir a pratos de peixe guarnecidos com esses moluscos. Tradicionalmente, refere-se a pratos como mexilhões à la marinière, que apresentam sabor delicado, fresco e levemente ácido. Na gastronomia, valoriza a simplicidade e frescor dos ingredientes marinhos.

MARISCO: Termo genérico que designa frutos do mar comestíveis, incluindo moluscos bivalves, crustáceos e outros invertebrados aquáticos. São fontes ricas em proteínas, minerais e ácidos graxos essenciais, apresentando sabor característico do ambiente marinho. Na gastronomia, são amplamente utilizados em pratos como caldeiradas, paellas, risotos e frutos do mar grelhados ou cozidos.

MARJOLAINE: Sobremesa clássica da confeitaria francesa, composta por camadas finas e crocantes de dacquoise (merengue com amêndoas ou avelãs) intercaladas com cremes suaves, geralmente de chocolate ou manteiga. Apresenta textura contrastante entre crocância e cremosidade, com sabor rico e delicado. Na gastronomia, é valorizada pela técnica precisa e equilíbrio de texturas e sabores.

MARKETING: (Gest.) Conjunto de atividades e estratégias voltadas para identificar, criar, comunicar e entregar valor ao cliente, visando

satisfazer suas necessidades e desejos, ao mesmo tempo em que gera lucro e fortalece a marca. Engloba pesquisa de mercado, segmentação, posicionamento, produto, preço, praça e promoção. De acordo com Kotler e Keller (2012), marketing é o processo social e gerencial pelo qual indivíduos e grupos obtêm aquilo de que necessitam e desejam por meio da criação, oferta e troca de produtos e serviços de valor. Os autores enfatizam que o foco no cliente e a criação de valor são centrais para o sucesso organizacional. Na Gastronomia: em restaurantes, bares, cafés e serviços de catering, o marketing envolve definição do público-alvo, criação de identidade visual, promoção de pratos e experiências gastronômicas, gestão de redes sociais e programas de fidelidade. A aplicação de estratégias de marketing permite atrair clientes, aumentar a frequência de visitas e diferenciar o empreendimento no mercado competitivo. alinhando tendências de mercado e demandas dos clientes.

MARLBOROUGH PIE: (UK) Torta tradicional inglesa, popular na Nova Inglaterra (EUA) nos séculos XVIII e XIX, composta por massa simples e recheio cremoso de maçãs raladas ou cozidas, ovos, açúcar, manteiga, suco e raspas de limão, vinho ou xerez, especiarias como canela e noz-moscada, e creme de leite. Apresenta sabor equilibrado entre doçura, acidez e notas quentes de especiarias, com textura cremosa e sedosa, combinada à crosta quebradiça. Na gastronomia, destaca-se como clássico da confeitaria anglo-americana.

MARMELADA: Conserva doce feita a partir do cozimento da polpa da fruta, tradicionalmente do marmelo (*Cydonia oblonga*), com açúcar até obter consistência gelatinosa. Rica em carboidratos, é utilizada como acompanhamento em pães, bolos e sobremesas. O termo “marmelada” tem origem no português “marmelo”, que designa a fruta da qual a conserva era tradicionalmente feita. O sufixo “-ada” indica produto derivado ou feito a partir do marmelo. Etimologicamente, “marmelo” deriva do latim *melimelum*, formado pelas palavras gregas *meli* (mel) e *melon* (fruta), sugerindo “fruta doce como mel”. Na gastronomia, a marmelada destaca-se pela textura firme e sabor equilibrado entre doçura e leve acidez, sendo apreciada em diversas culturas. O termo passou a ser aplicado a geleias e compotas feitas com outras frutas, especialmente aquelas com polpa firme e rica em pectina, como laranja, limão e frutas vermelhas.

MARMELO: Fruto do marmeleiro (*Cydonia oblonga*), pertencente à família Rosaceae, originário do Cáucaso e sudoeste da Ásia.

Apresenta formato semelhante ao da pera, polpa firme, adstringente e aromática, rica em pectina, taninos e compostos fenólicos. Na gastronomia, é utilizado em preparações cozidas, como marmeladas, geleias, compotas e doces em pasta, devido à sua textura densa e capacidade natural de gelificação.

MARMITA: Recipiente portátil, geralmente metálico ou plástico, utilizado para o armazenamento e transporte de refeições prontas, especialmente alimentos caseiros. Originada do termo francês *marmite* (panela com tampa), a marmita está associada a hábitos alimentares práticos e à alimentação fora de casa. Na gastronomia, representa a valorização da comida feita em casa e o planejamento alimentar cotidiano.

MARMITE: (FR) Termo de origem francesa que designa uma panela com tampa, geralmente de ferro ou cerâmica, usada para cozimentos longos e lentos, como sopas, caldos e ensopados. Também pode referir-se a um produto britânico à base de extrato de levedura, de sabor forte e salgado, utilizado como pasta para pães ou tempero. Na gastronomia, o termo varia conforme o contexto cultural, podendo representar tanto o utensílio quanto o ingrediente fermentado.

MARMITEIRA INDUSTRIAL: Equipamento utilizado para manter grandes quantidades de alimentos aquecidos por longos períodos. Na gastronomia, é essencial em cozinhas de grande produção, como restaurantes e refeitórios, garantindo que os pratos sejam servidos na temperatura ideal.

MARMOREIO: (Cul.) É a distribuição de gordura intramuscular na carne, visível como veios brancos entre as fibras, resultando em suculência, maciez e sabor acentuado. na gastronomia, refere-se à gordura intramuscular presente no tecido muscular da carne, visualmente assemelhando-se aos veios de mármore. Sua ocorrência é influenciada pela genética, dieta e manejo do animal, sendo um fator crucial na determinação da qualidade da carne, pois contribui para a maciez, suculência e sabor durante o cozimento. Não se "faz" marmoreio diretamente, mas ele é cultivado através de práticas de criação específicas. Na gastronomia, é critério de qualidade essencial, especialmente em cortes nobres de bovinos como o wagyu e o angus.

MARMORIZAR: (Pani.) É a técnica de misturar duas massas diferentes em um bolo, geralmente com cores distintas, para criar efeito visual semelhante ao mármore, também denominada em francês marbrer e em inglês to marble. (Gast.) Na gastronomia, marmorizar é

valorizado pelo impacto estético, agregando sofisticação e apelo visual aos bolos e preparações doces

MAROILLES CHEESE: (FR) Queijo francês de casca lavada, produzido com leite de vaca na região de Hauts-de-France, especialmente no departamento de Nord. Apresenta textura macia, cor alaranjada intensa devido à maturação com bactérias *Brevibacterium linens*, e sabor forte, pungente e levemente picante. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, é utilizado na gastronomia em tortas, gratinados, fondues ou degustado com pães e cervejas regionais.

MARROM GLACÊ: Doce tradicional francês feito a partir de castanhas portuguesas (*Castanea sativa*) cozidas e posteriormente glaceadas em calda de açúcar até adquirirem brilho e textura macia. De origem europeia, surgiu no século XVII, sendo popularizado na confeitaria francesa e italiana. Na gastronomia, é apreciado como sobremesa fina, em pâtisseries ou como ingrediente de doces clássicos como o Mont Blanc.

MARSALA: (IT) Vinho fortificado produzido nos arredores da cidade que lhe dá nome, na Sicília, na Itália. Ler Vinho Marsala

MARSHMALLOW: Confeitaria macia e aerada, originada de um doce medicinal do antigo Egito (cerca de 2000 a.C.) elaborado com a seiva da raiz da planta *Althaea officinalis* (malva-do-pântano ou malvaísco) e mel, usado para aliviar dores de garganta e tosse. A receita moderna surgiu no século XIX com confeiteiros franceses, que adaptaram a preparação utilizando gelatina, açúcar, xarope de glicose, claras de ovo e aromatizantes, geralmente de baunilha. Na gastronomia contemporânea, é consumido como doce, ingrediente em sobremesas, coberturas e em preparações assadas, como o tradicional s'mores.

MARTELO DE CARNE: Utensílio utilizado para amaciar cortes de carne, quebrando fibras musculares e tornando-as mais macias. Na gastronomia, é empregado no preparo de bifes e milanesas, garantindo textura uniforme.

MARTINI: (US) Coquetel clássico composto por gim e vermute seco, tradicionalmente preparado no mixing glass com bastante gelo, onde é mexido (*stirred*) lentamente para resfriar adequadamente, preservar a clareza e evitar diluição ou aeração excessiva. Originado no final do século XIX, apresenta sabor seco, herbal e equilibrado. Na

gastronomia, é consumido como aperitivo, valorizado por sua elegância e versatilidade.

MARZIPÃ: (EU) Doce tradicional elaborado a partir de uma pasta fina de amêndoas moídas e açúcar, podendo incluir clara de ovo ou xarope de glicose para dar liga. Originário da Europa, especialmente popular na Alemanha, Itália e países do Oriente Médio, apresenta textura macia e sabor delicado de amêndoas. Na gastronomia, é usado para modelagem decorativa, recheios, coberturas e bombons finos.

MASALA CHAI: (AS) Bebida tradicional indiana preparada com chá preto, especiarias aromáticas (como cardamomo, gengibre, canela, cravo e pimenta) e leite. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor intenso e reconfortante, sendo consumido tanto em rituais cotidianos quanto em ocasiões especiais.

MASCARPONE CHEESES: (IT) Queijo fresco de textura cremosa e sabor levemente adocicado, originário da Lombardia, Itália. Produzido a partir da adição de ácido (como ácido cítrico ou tartárico) à nata do leite de vaca, apresenta alto teor de gordura e coloração marfim. Na gastronomia, é amplamente utilizado em sobremesas como tiramisù, bem como em molhos, recheios e preparações salgadas refinadas.

MASSA: Preparação básica da gastronomia composta, geralmente, por farinha de cereais (como trigo), líquidos (água ou ovos) e, ocasionalmente, gorduras e sal, resultando em uma mistura moldável. Pode ser classificada em massas frescas ou secas, lisas ou recheadas, doces ou salgadas. Na gastronomia, serve de base para pratos como pães, tortas, massas alimentícias (como talharim e ravioli), bolos e biscoitos.

MASSA CHOUX: Massa leve e aerada, preparada com farinha, manteiga, ovos e líquido (água ou leite), que se expande ao assar, formando uma casca oca passível de ser recheada. Conhecida como pâte à choux em francês, é versátil e popular na confeitaria e na gastronomia, sendo base para preparações como éclairs, profiteroles, bombas e carolinas.

MASSA DE LUTAGEM (LUTING PASTE): Preparação pastosa utilizada principalmente em técnicas de cocção hermética, como o cozimento em crosta de sal ou em barro. É composta geralmente de farinha e água, podendo incluir sal, clara de ovo ou argila, formando uma vedação que impede a saída de vapor durante o cozimento. Na

gastronomia, sua função é garantir o isolamento térmico e a preservação dos aromas, criando um ambiente úmido e uniforme para a cocção dos alimentos.

MASSA FOLHADA: Preparação de confeitaria originária da Europa, constituída por múltiplas camadas alternadas de massa e gordura obtidas por dobras sucessivas (tourage) que, ao assar, se separam pela ação do vapor, gerando textura crocante e aerada. Na culinária, destaca-se pela técnica do tourage, que cria camadas finas e distintas. Apresenta sabor amanteigado e textura leve, sendo amplamente utilizada em preparações doces e salgadas na gastronomia.

MASSA MADRE: (Pani.) Termo de origem italiana para o fermento natural, também conhecido como levain ou sourdough. Trata-se de uma cultura viva de leveduras selvagens e bactérias láticas que fermentam espontaneamente farinha e água, sem adição de fermentos comerciais. Trata-se de uma massa-mãe natural, cultivada periodicamente, promove fermentação mista e gradual, conferindo aos pães miolo alveolado, casca crocante, aromas e sabores complexos, maior durabilidade e melhor desenvolvimento do glúten. É amplamente utilizada na panificação artesanal e valorizada na gastronomia por seu caráter autêntico e pelas características sensoriais únicas que proporciona aos produtos finais. Ler Fermento natural

MASSA PUBA: Massa obtida da fermentação da mandioca, conhecida no tupi antigo como pub (“mole”), caracterizada por sabor levemente azedo e textura macia. Tradicional na culinária das regiões Norte e Nordeste do Brasil, é amplamente utilizada na produção de bolos, biscoitos e pratos típicos regionais. Na gastronomia, confere sabor característico e textura diferenciada às preparações.

MASSAPÊ: Preparação tradicional da culinária nordestina brasileira, composta por farinha de mandioca escaldada em caldo, geralmente de peixe ou carne, resultando em uma textura cremosa semelhante a pirão. De origem afro-brasileira vinculada aos engenhos de cana, é consumido como acompanhamento em pratos regionais. Na gastronomia, valoriza sabores rústicos e complementa preparações com caldos intensos, especialmente em pratos de frutos do mar e carnes ensopadas.

MASTIKA: Licor aromatizado com mástique, resina extraída da árvore *Pistacia lentiscus*, nativa da região do Mediterrâneo, que confere sabor característico levemente resináceo, lembrando pinho ou cedro.

Consumido desde a antiguidade grega, é tradicionalmente apreciado como digestivo. Na gastronomia, é utilizado como bebida e em preparações doces e coquetéis.

MÁSTIQUE: Resina amarela-clara e brilhante extraída da árvore *Pistacia lentiscus*, nativa do Mediterrâneo, especialmente cultivada na ilha grega de Quios e na Turquia. Tradicionalmente colhida há mais de 2.500 anos, com referências desde a antiguidade grega, inclusive por Hipócrates, que mencionou as "lágrimas" de mástique. Na gastronomia, é utilizada como aromatizante em licores, doces e preparações culinárias regionais.

MATA-FOME: Arvore também conhecida como tamarindo de manila, *Pithecellobium dulce*. É uma leguminosa arbórea do gênero Pithecellobium, da família Fabaceae, nativa da América Central e do norte da América do Sul. Produz vagens com polpa adocicada e sementes comestíveis, ricas em nutrientes. Na gastronomia popular, seus frutos são consumidos in natura ou usados em sucos e doces, além de possuir valor medicinal tradicional.

MATAMBRE: Corte bovino fino e alongado, extraído entre a pele e as costelas do animal. Amplamente consumido na Argentina, Uruguai, Paraguai e no Rio Grande do Sul (Brasil), destaca-se pelo sabor intenso e textura macia após preparo. O nome possivelmente deriva do espanhol mata hambre ("mata a fome"), indicando sua capacidade de saciar rapidamente. Na gastronomia, é tradicionalmente assado, recheado ou grelhado.

MATCHA: Chá verde japonês em pó fino, obtido pela moagem dos brotos jovens da planta *Camellia sinensis*, cultivada sob sombra para aumentar a concentração de clorofila e aminoácidos. Apresenta sabor umami, notas herbáceas e textura cremosa. Na gastronomia, é utilizado em cerimônias do chá, confeitaria, bebidas e preparações culinárias diversas.

MATE: Infusão tradicional sul-americana preparada a partir das folhas secas e trituradas da planta *Ilex paraguariensis*. Popular principalmente no Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai, é consumida quente ou gelada, com sabor amargo e aroma característico. Na gastronomia, além do consumo direto, é base para bebidas e preparações culturais típicas da região. Ler chimarrão.

MATEIRO: Termo que designa, originalmente, o indivíduo que atua como guardião de matas ou que coleta lenha nas florestas. Em

contextos gastronômicos e zoológicos, também se refere à carne proveniente do veado-mateiro (*Mazama gouazoubira*), cervídeo nativo da América do Sul, cuja carne é valorizada por sua textura macia e sabor suave. Na gastronomia regional, é utilizada em pratos de caça e preparações tradicionais.

MATELOTE: (FR) Prato tradicional da culinária francesa, trata-se de um guisado de peixes, geralmente de água doce, cozidos em vinho (frequentemente branco), com aromáticos como cebolas pequenas e cogumelos. De origem camponesa, varia conforme a região e o pescado disponível. Na gastronomia, é valorizado por sua rusticidade e riqueza de sabores, sendo servido com batatas ou pão.

MATÉRIA: (Gast.) 1. É toda substância que possui massa e volume, sendo perceptível sensorialmente e passível de transformação. No contexto culinário, refere-se aos ingredientes em estado sólido, líquido ou gasoso utilizados na produção de alimentos. A matéria é a base das transformações físicas e químicas que ocorrem durante os processos culinários, influenciando diretamente sabor, textura, aroma e aparência. Seu estudo é essencial para compreender a estrutura e o comportamento dos alimentos na prática gastronômica. 2. No contexto acadêmico, "matéria" refere-se a uma disciplina ou curso específico que faz parte de um currículo de ensino superior, seja em graduação ou pós-graduação. É um campo de estudo com conteúdo e métodos próprios, que pode ser explorado em aulas, pesquisas e atividades práticas.

MATÉRIA-PRIMA, HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS: O estudo de matérias-primas, higiene e controle de alimentos na gastronomia aborda a importância da seleção, manuseio e armazenamento adequados dos ingredientes para garantir a qualidade e segurança alimentar. Este campo envolve práticas rigorosas de higiene e controle sanitário para prevenir contaminações e garantir a saúde dos consumidores. Além disso, abrange a análise das características das matérias-primas, seu impacto na qualidade final dos pratos e as normas legais que regulamentam a produção e distribuição de alimentos no setor gastronômico.

MATERIAIS DIRETOS: (Gest.) Itens que se incorporam diretamente ao produto final, com quantidade e custo facilmente identificáveis e mensuráveis. Representam parcela central do custo de produção e são indispensáveis para a fabricação de bens ou serviços. Conceito segundo Eliseu Martins: correspondem aos componentes que

podem ser precisamente quantificados no produto final, com valor economicamente viável para ser alocado diretamente a cada unidade produzida. Exemplos clássicos incluem a madeira na produção de móveis e o tecido na confecção de roupas. Na Gastronomia: correspondem aos ingredientes principais de uma preparação culinária, como a carne em um bife à parmegiana, a massa em uma lasanha ou os frutos do mar em um risoto. O custo desses itens constitui a base para a precificação e o controle do Custo da Mercadoria Vendida (CMV).

MATIGNON: (FR) Preparação aromática de legumes cortados à paysanne, suados com manteiga e presunto cru em cubos. Origem francesa clássica, usada como base saborizante. Na gastronomia, é comum em assados e cocções úmidas.

MATSUTAKE: Cogumelo silvestre raro e altamente valorizado na culinária japonesa, pertencente ao gênero *Tricholoma*, conhecido por seu aroma intenso, terroso e levemente picante. Cresce em florestas de pinheiros e é colhido no outono, principalmente no Japão, China e Coreia. Na gastronomia, é utilizado em preparações como sopas, arroz, grelhados e pratos sazonais de prestígio.

MATURAÇÃO: Processo bioquímico natural em que os alimentos, especialmente frutas e vegetais, desenvolvem textura, cor, aroma e sabor ideais para o consumo. Na gastronomia, é essencial para intensificar características sensoriais e pode ser controlada em carnes, queijos, vinhos e frutas.

MATURAÇÃO A SECO: Dry aging ou maturação a seco é um processo de envelhecimento da carne no qual ela é pendurada ou colocada em prateleiras em ambientes controlados por várias semanas ou meses. Durante esse período, a umidade da carne evapora, resultando em uma maior concentração de sabor e intensificação da maciez. Na gastronomia, a maturação a seco é altamente valorizada em cortes de carne nobres, como bife de costela, e é considerada uma técnica essencial para melhorar as qualidades sensoriais da carne, oferecendo uma experiência mais rica e saborosa. Ler: Maturação úmida - Wet-aging

MATURAÇÃO ÚMIDA: Wet-aging ou maturação úmida é um processo no qual os cortes de carne são selados a vácuo logo após o abate, retendo sua umidade e permitindo que as enzimas naturais amaciem a carne. Essa técnica, que surgiu com os avanços em plásticos e refrigeração, tem um tempo de maturação mais curto em

comparação com o dry aging. Na gastronomia, a maturação úmida é utilizada para preservar o peso e a suculência da carne, mantendo a maciez e sabor, sendo uma opção prática e eficiente em muitas cozinhas industriais e açougues especializados. Ler: Maturação a seco - Dry aging

MATURADOR DE CARNES: Equipamento utilizado para controlar o processo de maturação da carne, permitindo o envelhecimento controlado em condições ideais de temperatura e umidade. O objetivo é melhorar a maciez e intensificar o sabor da carne, através de uma maturação a seco ou úmida. Na gastronomia, é essencial em restaurantes de alta qualidade e açougues especializados, onde carnes nobres são preparadas para oferecer uma experiência gastronômica superior. Esse processo contribui para a obtenção de cortes de carne mais tenros e saborosos.

MATURI: Nome dado à castanha-de-caju (*Anacardium occidentale*) colhida ainda verde, antes da maturação completa, quando o pedúnculo é pequeno e a casca está macia. Utilizado como iguaria na culinária nordestina, especialmente na Bahia, o maturi é ingrediente de moquecas, frigideiras, saladas e outros pratos tradicionais. Na gastronomia, destaca-se por sua textura delicada e sabor suave, sendo frequentemente cozido ou refogado com temperos regionais.

MATURIDADE DA MASSA: (Pani.) É a condição ideal que a massa alcança ao completar corretamente o processo de fermentação, desenvolvendo sua máxima elasticidade, força e sabor. Esse estado é fundamental para garantir que a massa retenha os gases e tenha o crescimento adequado no forno, resultando em um pão com textura leve, miolo macio e crosta crocante. Na gastronomia, atingir a maturidade da massa é o objetivo central para a produção de pães artesanais de alta qualidade e com características sensoriais complexas.

MATZEMEIL: Termo alemão que significa literalmente "farinha de matzá", ou *Matzenmehl*, seja, farinha feita a partir do pão ázimo (matzá) moído. É amplamente utilizada na culinária judaica, especialmente durante a Páscoa (Pessach), quando o consumo de cereais fermentados é proibido. Na gastronomia, a farinha de matzá substitui a farinha de trigo comum em receitas como bolinhos, panquecas, massas e empanados kasher.

MAXIXE: Hortaliça da espécie *Cucumis anguria*, pertencente à família Cucurbitaceae, de formato oval, casca com pequenas protuberâncias

e polpa de textura firme. Amplamente consumido nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, apresenta sabor levemente amargo e refrescante. Na gastronomia, é utilizado em ensopados, refogados e preparações típicas como o maxixado, acompanhando carnes ou frutos do mar.

MEAD: (EU) Bebida alcoólica fermentada à base de mel e água, também conhecida como hidromel, considerada uma das mais antigas do mundo, com registros de consumo desde civilizações antigas até a Idade Média. Pode apresentar teor alcoólico variado e sabor complexo, que remete a vinhos fortificados ou cervejas encorpadas. Na gastronomia, é apreciada como digestivo, em harmonizações ou em preparações culinárias com perfil doce ou condimentado.

MÉDAILLON: (FR) Doce tradicional da pastelaria francesa, caracterizado por seu formato circular ou oval e cobertura de fondant branco com veios de chocolate decorativos que remetem ao mármore. Apresenta textura macia e sabor delicado, sendo apreciado tanto pelo apelo estético quanto pela elegância na composição. Na gastronomia, é símbolo da confeitaria refinada e clássica.

MEDALHÃO: (Cul.) Corte de carne bovina obtido do filé mignon, com formato arredondado e espessura uniforme, reconhecido pela maciez e delicadeza. Valorizado na alta gastronomia, é geralmente grelhado, selado e finalizado no forno, servido com molhos cremosos como madeira, queijos ou cogumelos, que realçam sabor e textura. O termo também designa cortes moldados em forma cilíndrica ou redonda, provenientes de peças nobres do boi. Na gastronomia, o medalhão é símbolo de requinte e versatilidade, presente em pratos que valorizam a suculência e a apresentação refinada.

MÉDIAS CHEFIAS: (Gast.) São cargos que ocupam uma posição intermediária na estrutura de comando, sendo responsáveis pela comunicação tanto ascendente quanto descendente dentro da organização. Elas desempenham um papel crucial na execução das metas de seus respectivos setores de trabalho, garantindo que as operações sejam cumpridas de acordo com os padrões estabelecidos. Em hotéis com múltiplos pontos de venda (PDVs), essas chefias frequentemente atuam como assistentes da gerência de Alimentos e Bebidas (A&B), facilitando a coordenação entre as diversas áreas e garantindo a eficiência no serviço.

MEDIDAS DISCIPLINARES: (Gest.) Instrumentos formais de gestão utilizados para corrigir comportamentos inadequados e assegurar a conformidade às normas organizacionais. Conforme Robbins (2020), integram as práticas de controle administrativo voltadas a manter a ordem, a responsabilidade e a efetividade no ambiente de trabalho. Na prática, envolvem advertências, suspensões ou desligamentos, buscando alinhar conduta individual às políticas e objetivos institucionais.

MEDIDORES: (Ute.) Utensílios padronizados essenciais na culinária e confeitaria, projetados para mensurar com precisão quantidades exatas de ingredientes sólidos, líquidos ou em pó. Garantem a exatidão das receitas, assegurando consistência, qualidade e repetibilidade nos preparos. Exemplos: xícara medidora, colher medidora, balança de cozinha. Na gastronomia, são instrumentos fundamentais para técnicas que dependem de dosagens rigorosas.

MEHCHI: (AS) Prato tradicional da culinária do Oriente Médio e Norte da África, consistindo em legumes (como pimentões, berinjelas, abobrinhas ou tomates) recheados com mistura de carne moída, arroz e temperos aromáticos. Cozido em molho de tomate ou caldo, o mehchi é valorizado pela combinação de sabores e texturas, sendo servido como prato principal ou acompanhamento. Na gastronomia regional, representa a tradição caseira e o uso inteligente dos ingredientes locais.

MEIA-DESFEITA: (PT) Prato tradicional da culinária portuguesa, especialmente de Lisboa, composto por bacalhau cozido acompanhado de grão-de-bico, geralmente temperado com cebolas e alho refogados em azeite, salsa, colorau e vinagre. Pode ser finalizado no forno e complementado com ovos e batatas cozidas. Na gastronomia, destaca-se pela simplicidade e sabor equilibrado, representando a cozinha caseira portuguesa.

MEL: Substância doce e viscosa produzida pelas abelhas a partir do néctar das flores, composto principalmente por açúcares naturais como glicose e frutose. Rico em enzimas, vitaminas e minerais, apresenta propriedades antimicrobianas e conservantes. Entre os mais apreciados estão o mel de laranjeira, de eucalipto e flores do Campo/Multifloral, produzidos pela Apis *mellifera ligustica* e *Apis mellifera carnica*, e o mel da abelha Jataí (*Tetragonisca angustula*), de sabor suave e aroma delicado. Na gastronomia, é utilizado como adoçante natural, ingrediente em confeitaria, marinadas, molhos e

bebidas, além de valorizar preparações com sabor floral e aroma delicado.

MELAÇO: Subproduto espesso, escuro e viscoso da extração e refino do açúcar da cana-de-açúcar ou da beterraba, rico em sacarose, minerais (ferro, cálcio, magnésio) e vitaminas do complexo B. Possui sabor intenso e levemente amargo, sendo utilizado na panificação, confeitaria, fabricação de bebidas fermentadas e como adoçante em preparações rústicas e tradicionais. Na gastronomia, valoriza pratos doces e salgados com notas profundas e caramelizadas.

MELADINHA: Bebida de origem tradicional composta por cachaça de alambique artesanal, mel, cebola, erva-doce, malva, alecrim e cascas de laranja ou limão, com forte presença cultural no uso doméstico e medicinal, especialmente como bebida de resguardo no pós-parto. Com o tempo, evoluiu também para um coquetel brasileiro popular, preparado com cachaça de alambique, mel e suco de limão, típico do Nordeste e valorizado por seu perfil rústico, aromático e refrescante. Na culinária e gastronomia, é utilizada como inspiração para caldas, marinadas e reduções com notas herbais e cítricas.

MELANCIA: Fruto grande e suculento da planta *Citrullus lanatus*, pertencente à família Cucurbitaceae, originária da África. Composta majoritariamente por água (cerca de 92%), é rica em licopeno, citrulina, vitamina C e antioxidantes. Possui sabor doce, polpa vermelha ou rosada e textura macia. Na gastronomia, é consumida fresca, em sucos, saladas, sorvetes, coquetéis e preparações criativas como carpaccios, grelhados e conservas.

MELÃO: Fruto comestível do *Cucumis* melo, pertencente ao gênero Cucumis e à família Cucurbitaceae. Originário do sul da Ásia e amplamente cultivado em regiões tropicais e subtropicais, é rico em água, vitaminas A e C, além de minerais como potássio. Apresenta polpa doce, aroma suave e textura macia. Na gastronomia, é utilizado em saladas, sobremesas, sucos e como acompanhamento refrescante para pratos salgados.

MELBA: (UK) Termo que pode designar tanto a Torrada Melba, uma fatia fina e crocante de pão tostado servida como guarnição ou base para patês e queijos, quanto a Pêssego Melba, sobremesa clássica criada por Auguste Escoffier em homenagem à soprano australiana Nellie Melba, composta por pêssego escaldado, sorvete de baunilha e calda de framboesa. Na gastronomia, o termo remete à sofisticação da culinária francesa do início do século XX.

MENDIP GOAT CHEESE: (UK) Queijo artesanal de leite de cabra produzido na região de Mendip Hills, no sudoeste da Inglaterra. Apresenta textura cremosa a semidura, sabor suave e levemente ácido, com notas herbáceas que variam conforme a maturação. Rico em proteínas e cálcio, é valorizado por sua pureza e produção em pequena escala. Na gastronomia, harmoniza com mel, frutas secas, pães rústicos e vinhos brancos leves.

MENU: (Gast.) O termo menu define-se como uma lista detalhada de pratos e bebidas disponíveis em um estabelecimento gastronômico. Lista organizada de preparações culinárias e bebidas oferecidas em determinado serviço alimentar. Uma ferramenta estratégica que estrutura a oferta culinária e influencia a experiência do comensal. Originado do francês menu, que significa "detalhado" ou "minucioso". Na gastronomia, é sinônimo de cardápio, utilizado para estruturar, apresentar e comunicar a oferta gastronômica ao público. Ler Cardápio

MENU ATEMPORAL: Conjunto de preparações culinárias que transcendem modismos e estações, mantendo-se relevante e apreciado ao longo do tempo por seu apelo clássico, equilíbrio e versatilidade. De origem conceitual ligada à alta gastronomia, é construído com pratos icônicos e técnicas consolidadas. Na gastronomia, representa estabilidade, elegância e consistência na experiência do comensal.

MENUDO: (AL) Prato tradicional da culinária mexicana e da América Central, feito com tripa (estômago de boi), ossos e canjica de milho branco (*hominy*), cozido lentamente em caldo condimentado com pimenta vermelha e especiarias. De origem popular, é consumido especialmente em ocasiões festivas como o Ano Novo, sendo também valorizado como remédio caseiro para ressaca. Na gastronomia, é servido quente, acompanhado de limão, cebola, orégano, pimenta e tortilhas.

MERCADO: (Gest.) conjunto de consumidores, empresas e instituições que demonstram interesse, capacidade e disposição para adquirir determinados bens ou serviços. Envolve análise de oferta e demanda, comportamento do consumidor, segmentação e concorrência, sendo essencial para definição de estratégias de marketing e vendas. Conforme Kotler e Keller (2012), o mercado é o espaço onde compradores e vendedores interagem, determinando preços, tendências e oportunidades de negócio. A compreensão do mercado

permite às empresas identificar necessidades não atendidas e direcionar produtos ou serviços de maneira eficiente. Na Gastronomia: em restaurantes, cafés, bares e serviços de catering, conhecer o mercado significa identificar o público-alvo, preferências de consumo, hábitos alimentares, concorrência local e tendências gastronômicas. Essa análise é crucial para desenvolver cardápios adequados, definir preços competitivos e criar experiências que atendam às expectativas dos clientes.

MERCADO DE TRABALHO COM ALIMENTOS: (Gast.) É o conjunto de atividades e profissões relacionadas à produção, distribuição e consumo de alimentos. O "Mercado de Trabalho com Alimentos" na gastronomia refere-se ao conjunto de oportunidades profissionais e econômicas dentro do setor alimentício, envolvendo atividades como a produção, distribuição e comercialização de alimentos. Este campo abrange desde a atuação em restaurantes, hotéis e catering até as indústrias alimentícias e serviços especializados. Sua análise busca entender as demandas do mercado, as competências necessárias aos profissionais e as tendências emergentes, além de avaliar as mudanças no comportamento do consumidor e as inovações tecnológicas que impactam o setor.

MERENDA: Refere-se a uma refeição leve feita entre as principais refeições do dia, geralmente no período da manhã ou da tarde. Pode incluir alimentos como pães, frutas, bolos, biscoitos, leite, sucos e café. O termo é comumente associado à alimentação escolar, conhecida como merenda escolar, fornecida a estudantes em instituições de ensino. Em alguns países, também pode se referir a lanches consumidos no trabalho ou em momentos de pausa ao longo do dia. Ler: Snack hours

MERENGUE: Preparação leve e aerada feita à base de claras de ovos batidas com açúcar, podendo ser crua, cozida ou assada. Há três tipos principais: francês (cru), suíço (aquecido em banho-maria) e italiano (com calda de açúcar quente), cada um com textura e estabilidade distintas. Utilizado como base ou cobertura em sobremesas como tortas, pavês e suspiros. Na gastronomia, destaca-se pela leveza, doçura e versatilidade em confeitaria clássica e contemporânea.

MERGUEZ: (AF) Linguiça picante originária do Magrebe, região do Norte da África que abrange Marrocos, Argélia e Tunísia. Tradicionalmente elaborada com carne de carneiro e temperada com especiarias como páprica, pimenta vermelha e harissa,

apresenta sabor intenso e coloração avermelhada. Na gastronomia, é consumida grelhada, em sanduíches, acompanhando cuscuz ou diversos pratos, sendo especialmente popular na França.

MERLOT: Variedade de uva tinta da espécie *Vitis vinifera*, originária da região de Bordeaux, França, amplamente cultivada em diversos países produtores de vinho. Produz vinhos macios, frutados e de corpo médio a encorpado, com aromas de ameixa, cereja preta e notas herbáceas ou terrosas. É usada tanto em varietais quanto em cortes, especialmente com Cabernet Sauvignon. Na gastronomia, harmoniza com carnes vermelhas leves, massas, queijos semiduros e pratos de média estrutura.

MERLU: (FR) Termo francês para pescada, peixe branco de carne delicada, textura macia e sabor suave, amplamente utilizado na culinária mediterrânea. Rica em proteínas e de fácil digestão, adapta-se a diversos métodos de cocção, como cozimento, grelha e papillote. Na gastronomia, a merlu é apreciada pela leveza e versatilidade em preparações refinadas ou cotidianas.

MESQUITE: É um grupo de leguminosas, comum para várias espécies do gênero *Prosopis*, árvores da família *Fabaceae* nativas das regiões áridas das Américas, especialmente do sudoeste dos Estados Unidos e México. Suas vagens são comestíveis e moídas em farinha doce, rica em fibras, proteínas e minerais. Na gastronomia, essa farinha é utilizada em pães, bolos, bebidas e como aromatizante natural, conferindo notas de caramelo e noz. A madeira do mesquite também é valorizada pelo aroma defumado intenso, usada para defumação e grelhados na culinária tex-mex e do sudoeste americano.

METAXA: (EU) Destilado grego criado em 1888 por Spyros Metaxa, elaborado a partir da combinação de brandy envelhecido, vinho de uvas moscatel da ilha de Samos e infusão de ervas aromáticas. Possui sabor suave, adocicado e notas florais, com graduação alcoólica moderada. É classificado por estrelas, conforme o tempo de envelhecimento. Na gastronomia, é consumido puro, com gelo ou em coquetéis, além de ser usado para flambar ou aromatizar sobremesas e pratos refinados.

MÉTODO: É um conjunto organizado de princípios, regras ou etapas sistemáticas utilizadas para alcançar um objetivo com lógica, coerência e eficiência. Ele orienta o caminho a seguir, servindo como estrutura geral para conduzir uma ação, estudo ou processo.

MÉTODO CHARMAT: Criado pelo francês Eugène Charmat em 1910, esse método de produção de vinhos espumantes envolve a segunda fermentação (a formação do gás) do vinho dentro de grandes cubas. Diferente do método clássico (Champenoise), no qual a segunda fermentação ocorre na própria garrafa.

MÉTODO CULINÁRIO: (Cul.) É o conjunto sistemático de etapas ou princípios que orientam o preparo dos alimentos, especialmente na aplicação do calor. Ele organiza como e por que certos processos são realizados, servindo como base para escolher as técnicas adequadas. Entre os principais métodos culinários, destacam-se a cocção por calor seco, como assar e grelhar; a cocção por calor úmido, como cozinhar e escaldar; e a cocção mista, como brasear e ensopar. Em resumo, o método na culinária define a abordagem geral do preparo, enquanto as técnicas especificam a execução prática dentro dessa abordagem. Ler Técnica culinária

METODOLOGIA CIENTÍFICA: (**Estudo Acadêmico**) Consiste em um conjunto de técnicas e procedimentos que orientam a produção do conhecimento de forma sistemática e estruturada. Disciplina que aborda os princípios, técnicas e procedimentos fundamentais para a condução da pesquisa científica, contemplando os diferentes tipos de conhecimento e os processos envolvidos na produção do conhecimento científico. Estuda os métodos, abordagens e tipos de pesquisa, assim como o planejamento, elaboração, execução e análise das investigações, com ênfase na produção de resultados válidos, sistemáticos e replicáveis. Envolve a formulação de hipóteses, definição de objetivos, escolha entre métodos qualitativos e quantitativos, coleta e análise de dados, além da redação e apresentação dos resultados. Inclui também a estruturação e organização dos gêneros acadêmico-científicos, tais como artigos, relatórios e projetos de pesquisa, seguindo normas técnicas específicas. Fundamenta a prática acadêmica e científica, promovendo rigor metodológico, ética na pesquisa e clareza na construção do conhecimento. Ler Estudo Gastronômico

METODOLOGIA DE ENSINO PARA A GASTRONOMIA: O estudo de Metodologia de Ensino para a Gastronomia na parte acadêmica refere-se às abordagens e técnicas pedagógicas empregadas para o ensino das práticas culinárias e dos conhecimentos teóricos relacionados à gastronomia. Seu propósito é fornecer aos futuros profissionais uma formação sólida, que combine teoria e prática,

estimulando habilidades técnicas, criativas e críticas. Este estudo visa promover uma aprendizagem efetiva, preparando os alunos para os desafios do mercado, por meio de métodos que respeitem as especificidades da área e incentivem a inovação, a sustentabilidade e o respeito às tradições culinárias.

METODOLOGIA DE EXTENSÃO: Conjunto de princípios e técnicas que orientam a realização de ações de extensão universitária. O estudo de Metodologia da Extensão na parte acadêmica na área de gastronomia refere-se às práticas e abordagens utilizadas para aplicar o conhecimento científico e acadêmico à realidade social, promovendo a interação entre universidade e comunidade. Seu objetivo é contribuir para a formação integral dos estudantes, ao mesmo tempo em que favorece a transferência de saberes e soluções inovadoras para a sociedade. Na gastronomia, essa metodologia possibilita o desenvolvimento de projetos que atendem às necessidades locais, além de promover o empreendedorismo, a educação alimentar e a sustentabilidade.

METODOLOGIA E PERCEPÇÃO VISUAL NA GASTRONOMIA: A metodologia na gastronomia abrange técnicas para garantir qualidade e inovação. A percepção visual é essencial, pois a aparência dos pratos influencia o apetite e a experiência do cliente. Cores, formas e disposição dos alimentos tornam a refeição mais atrativa e valorizam o estabelecimento. O estudo de Metodologia e Percepção Visual da Gastronomia na parte acadêmica aborda as técnicas e teorias que envolvem a percepção sensorial e a importância da estética visual nos processos gastronômicos. Seu objetivo é compreender como os elementos visuais influenciam a experiência sensorial dos consumidores e a apreciação dos pratos. Este estudo prepara os alunos para a criação de apresentações culinárias que não só atendem a padrões estéticos, mas também intensificam a percepção dos sabores e aromas, promovendo uma abordagem holística na arte de cozinhar e servir.

MÉTODOS DE COCÇÃO: Conjunto de técnicas culinárias que, por meio da aplicação de calor, transformam alimentos para consumo, alterando suas propriedades físicas e químicas. Originários da pré-história, com a descoberta do fogo e a necessidade humana de obtenção segura de energia alimentar, esses métodos baseiam-se no conceito de transferência de energia térmica ao alimento por condução, convecção ou irradiação. Os métodos principais são

classificados em três grandes grupos, subdivididos em diversas técnicas específicas: calor seco, calor úmido e calor misto (ou combinado). Na gastronomia, embasam a preparação de pratos, influenciando características sensoriais e nutricionais, sendo pilares para o desenvolvimento de texturas, sabores e garantia da segurança alimentar.

MÉTODOS DE COCÇÃO POR CALOR MISTO (OU COMBINADOS): Técnicas culinárias que combinam duas fases distintas — calor seco e calor úmido — em uma mesma preparação, aplicando inicialmente alta temperatura para selagem, seguida de cocção com líquido e calor controlado. Com origem nas cozinhas clássicas europeias, seu conceito baseia-se em desenvolver sabor e cor por reação de Maillard antes da cocção lenta em meio úmido. Na gastronomia, são valorizados por realçar profundidade de sabor e garantir maciez em cortes de carnes fibrosas ou densas. Esses métodos abrangem diversas técnicas aplicadas conforme o tipo de alimento e o resultado desejado, como: brasear (braiser), guisar, estufar (étuver ou étuvée), estufar úmido (brasear com líquido) e cocção sob pressão (panela de pressão).

MÉTODOS DE COCÇÃO POR CALOR SECO: Técnicas culinárias que utilizam ar quente, radiação ou contato com superfícies aquecidas para cozinhar os alimentos sem a presença de líquidos. Originados da evolução do uso do fogo e do forno, baseiam-se na transferência direta de calor por condução ou irradiação. Na gastronomia, promovem reações de Maillard, intensificam sabores, desenvolvem crostas e preservam texturas. Esses métodos subdividem-se em técnicas com e sem o uso de gordura, conforme a natureza da cocção e o efeito desejado no alimento: sem gordura incluem assar, grelhar, grelha invertida (broiler), defumar e torrar/tostar; com gordura abrangem saltear, fritar por imersão, fritura rasa, fritar superficial (pan-frying) e selar (sear).

MÉTODOS DE COCÇÃO POR CALOR ÚMIDO: Técnicas culinárias que utilizam líquidos como água, caldos ou vapor para transferir calor ao alimento durante o processo de cocção. Originados de práticas tradicionais que envolvem fervura e imersão, baseiam-se na condução térmica por meio de meios aquosos. Na gastronomia, proporcionam texturas suaves, preservam a umidade dos alimentos e são indicados para preparações delicadas ou para amaciar estruturas fibrosas. Entre os principais métodos desse grupo,

destacam-se diferentes técnicas com variações de temperatura, imersão e tempo de cocção, como: cozinhar em líquido (ou fervura), Cocção por Vapor, escalfado, escalfar com pouco líquido, escalfar com muito líquido e banho-maria.

METTWURST: (DE) Embutido cru ou defumado de origem alemã, elaborado principalmente com carne suína moída, temperada com sal, pimenta, alho e especiarias, e curada por fermentação e/ou defumação. Apresenta textura macia a firme, sabor intenso e aroma característico. Na gastronomia, é consumida crua em fatias finas, usada em sanduíches, aperitivos ou como ingrediente em pratos tradicionais do norte da Europa.

MEXIDO: Método de cocção que consiste em bater ovos frescos em um recipiente e cozinhá-los em fogo baixo, mexendo constantemente para obter uma textura cremosa e homogênea. Popular em várias culinárias, pode incluir adições como temperos, queijos, legumes ou carnes. Na gastronomia, destaca-se pela rapidez, versatilidade e textura suave, sendo frequentemente servido no café da manhã ou como prato leve.

MEXILHÃO: Molusco bivalve marinho da família *Mytilidae*, geralmente do gênero *Mytilus*, encontrado em águas costeiras temperadas e tropicais. Rico em proteínas, minerais como ferro e zinco, e vitaminas do complexo B, apresenta sabor levemente adocicado e textura firme. Na gastronomia, é consumido fresco, cozido ao vapor, em caldeiradas, massas, risotos e pratos mediterrâneos, valorizado por sua versatilidade e aporte nutricional.

MEZCAL: (AL) Bebida alcoólica destilada obtida da fermentação do sumo do agave, tradicionalmente assado em fornos subterrâneos, o que confere sabor defumado característico. Diferencia-se da tequila por poder ser feito de diversas variedades de agave e por métodos mais artesanais e rústicos. Considerado o "néctar dos deuses astecas", possui raízes ancestrais nas culturas indígenas do México. Na gastronomia, é apreciado puro, em coquetéis ou como acompanhamento de pratos regionais.

MEZE: Termo de origem grega (*Μεζές*) e turca (*mezze*), designando uma seleção de acepipes ou pequenas porções servidas como entrada ou acompanhamento de bebidas alcoólicas como *ouzo* na Grécia e raki na Turquia. Em turco, meze significa "refeição ligeira". Formalmente chamados de *orektiká* na Grécia, esses pratos incluem diversos dips acompanhados de pão pita ou outras variedades, podendo também

envolver pão seco (paximadhi) amolecido em água. Na gastronomia, o meze representa a convivialidade e a variedade da culinária mediterrânea e do Oriente Médio

MEZZALUNA: (IT) Termo italiano que significa "meia-lua" e possui dois significados na gastronomia. 1. Massa recheada com formato semicircular, semelhante com ao ravióli, em formato de meia-lua, com recheios variados como carnes, queijos ou vegetais, servida com diferentes tipos de molhos. 2. Utensílio de cozinha em formato de meia-lua. Faca de lâmina curva com duas alças laterais, criada por Silvio Pacitti em 1708, utilizada para picar ervas e ingredientes de forma rápida e eficiente, por meio de movimentos de balanço “vai-e-volta”. Na gastronomia, ambos os usos são comuns, representando técnica e tradição.

MICHEL GUÉRARD: Chef francês, (1933–2024), considerado um dos criadores da nouvelle cuisine e precursor da cuisine minceur, voltada à gastronomia leve e saudável. Revolucionou a alta cozinha ao unir técnicas clássicas à redução de gorduras e açúcares, mantendo o sabor e a elegância dos pratos. Na gastronomia mundial, seu legado permanece como referência de refinamento, equilíbrio nutricional e sofisticação estética.

MICRO-ONDAS INDUSTRIAL: Equipamento de alta potência utilizado para aquecer, descongelar e cozinhar alimentos de maneira rápida e eficiente. Na gastronomia, é utilizado para agilizar o serviço, garantindo a temperatura ideal dos pratos sem comprometer sua qualidade.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS: É o estudo dos microrganismos que habitam, crescem e contaminam os alimentos. Os de maior importância nesse campo são aqueles que causam a deterioração dos produtos alimentícios. Trata-se da análise de microrganismos presentes nos alimentos, como bactérias, fungos, vírus e parasitas. Essa ciência investiga a interação entre os microrganismos e os alimentos, bem como a forma como influenciam suas características. Na gastronomia, a microbiologia é essencial para garantir práticas adequadas de manipulação e conservação, prevenindo a contaminação e assegurando a inocuidade dos alimentos consumidos.

MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS: Organismos microscópicos, como bactérias, vírus, fungos e protozoários, capazes de causar doenças em seres humanos, animais e plantas. Originam-se em diversos

ambientes e podem invadir o organismo, desencadeando infecções e respostas imunológicas. Na saúde pública e na gastronomia, seu controle é fundamental para prevenção de contaminações e doenças transmitidas por alimentos.

MICROSPORIDIA: São um grupo de fungos parasitas intracelulares obrigatórios que podem causar microsporidiose, uma infecção que afeta principalmente pessoas com sistema imunológico enfraquecido. A transmissão ocorre principalmente pela ingestão de esporos presentes em água ou alimentos contaminados. Na gastronomia, a preocupação com a microsporidiose está relacionada à contaminação por alimentos mal cozidos, especialmente frutos do mar, vegetais e a higiene rigorosa das mãos e dos utensílios.

MICROVERDES: Hortaliças jovens, colhidas nos estágios iniciais de crescimento, quando apresentam as primeiras folhas, geralmente entre 7 e 21 dias após a germinação. São altamente nutritivos, possuem cor e sabor mais acentuados que na fase adulta e são consumidos em saladas e diversas preparações. Representam uma tendência crescente na horticultura e gastronomia. Além de sua qualidade sensorial, possuem apelo estético, tornando-se um elemento decorativo em preparações refinadas.

MIGA: (Pani.) É a parte interna e macia do pão, formada após o processo de fermentação e cocção, caracterizada por sua estrutura alveolada, elasticidade e umidade. (Cul.) Refere-se à porção interna de massas assadas, responsável por absorver sabores e proporcionar maciez ao alimento. Na gastronomia, a miga é um componente que contribui para a umidade e a estrutura de diversos pratos, com destaque para preparações que exigem ligamento e volume.

MIGAS: (EU) Prato tradicional da culinária ibérica preparado com pão amanhecido esfarelado ou em cubo e refogado em azeite, frequentemente acompanhado de alho, carnes, embutidos, verduras e especiarias. Apresenta grande diversidade regional, sendo especialmente popular no Alentejo (Portugal) e em várias regiões da Espanha. Na gastronomia, destaca-se pela rusticidade, sabor intenso e aproveitamento sustentável de ingredientes.

MIGNONNETTE: (FR) Termo francês que designa grãos de pimenta-do-reino quebrados grosseiramente. Utilizada para infusões ou crostas. Na gastronomia, intensifica o aroma sem picância excessiva.

MIGNOT CHEESE: (FR) Queijo artesanal originário de Vimoutiers, na região da Normandia, França, de pasta mole e casca lavada, com características semelhantes ao Livarot. Produzido tradicionalmente com leite de vaca, apresenta sabor forte, aroma marcante e textura cremosa. Na gastronomia, é apreciado em tábuas de queijos, harmonizado com pães rústicos e vinhos encorpados.

MIJOTÉ: (FR) Técnica francesa de estufar alimentos lentamente, cozinhando-os a fogo baixo. Equivalente ao estufado, envolve a cozedura lenta de alimentos com adição de líquidos.

MILANESA: (IT) Técnica de preparo originária de Milão, Itália, que consiste em empanar alimentos, geralmente carnes como filé bovino, suíno ou de frango, passando-os em farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca, antes de serem fritos em óleo quente. Resulta em textura crocante por fora e suculência por dentro. Na gastronomia, é amplamente difundida em países como Argentina, Brasil e Uruguai, sendo servida com acompanhamentos variados como arroz, batatas ou saladas.

MIL-FOLHAS: Doce clássico da confeitaria francesa, originado no século XVII, com menções ao chef François Pierre de La Varenne em 1651. Composto por finas camadas alternadas de massa folhada crocante e creme, tradicionalmente *crème pâtissière*, podendo ser finalizado com fondant ou açúcar de confeiteiro. Popularizado na França como *mille-feuille*, destaca-se pela combinação de texturas leves e sabor delicado. Na gastronomia, é símbolo de refinamento e técnica na pâtisserie.

MILHO: Cereal pertencente à espécie Zea mays, da família Poaceae, originário do México há cerca de 10 mil anos, domesticado a partir do teosinto por povos mesoamericanos. É uma planta monoica, capaz de autopolinização, que se espalhou pelas Américas e posteriormente pelo mundo. No Brasil, evidências arqueológicas indicam sua presença há cerca de 6 mil anos na região amazônica, onde foi cultivado e aprimorado pelos povos indígenas. Na culinária, o milho é utilizado em diversas formas como farinha, canjica, pamonha, munguzá, cuscuz e pipoca, com técnicas de preparo como cozimento, pilagem e fermentação. Os sabores variam do adocicado ao terroso, com texturas que vão do cremoso ao crocante. Na gastronomia, é um ingrediente versátil que integra tradições regionais, simbolizando a conexão entre patrimônio cultural e biodiversidade brasileira.

MILLEENS CHEESE: (EU) Queijo artesanal irlandês produzido na península de Beara, no condado de Cork, a partir de leite de vaca não pasteurizado. De casca lavada e textura macia, apresenta sabor complexo com notas terrosas e aroma marcante, intensificando-se com a maturação. Na gastronomia, é valorizado em tábuas de queijos, acompanhado de pães rústicos, chutneys ou cervejas artesanais.

MILLEFIORI: (IT) Licor aromático tradicional italiano cujo nome significa "mil flores", elaborado a partir da infusão de diversas flores, ervas e especiarias em álcool, resultando em bebida de coloração vibrante e sabor floral adocicado. De origem artesanal, possui receita variável conforme a região e o produtor. Na gastronomia, é consumido como digestivo, usado em coquetelaria ou para aromatizar sobremesas e preparações refinadas.

MILLÉSIME: (FR) Termo francês utilizado para indicar a safra de um vinho ou espumante, ou seja, o ano em que as uvas foram colhidas. É um indicador importante da qualidade, refletindo as condições climáticas e características daquela colheita. Vinhos ou espumantes rotulados como "Millésime" são produzidos apenas em safras consideradas excepcionais, com o ano especificado no rótulo. Na gastronomia, representa refinamento, autenticidade e expressão do terroir.

MIMOLETTE CHEESE: (FR) Queijo francês tradicional originário da região de Lille, produzido com leite de vaca cru e reconhecido por sua coloração alaranjada intensa, obtida com a adição de urucum (annatto). Também chamado de "Boule de Lille" ou "vieux Hollande", apresenta textura que varia de semi-macia e oleosa a dura e quebradiça com a maturação, processo auxiliado por ácaros que perfuram sua casca, criando superfície característica. Pode maturar por até dois anos, desenvolvendo textura firme e sabor amanteigado, salgado e com notas de noz. Na gastronomia, é valorizado em tábuas de queijos, saladas, gratinados e harmonizações com vinhos encorpados.

MINCE PIES: Pequenas tortas tradicionais da culinária britânica, originárias da Idade Média, feitas com uma base de massa e recheadas com "mincemeat", uma mistura doce de frutas secas, especiarias e, antigamente, carne. Na gastronomia, são típicas do período natalino, com sabor adocicado, aroma especiado e textura macia.

MINCEMEAT: (UK) Preparação tradicional da culinária britânica que combina carne picada (originalmente de carne bovina ou de cordeiro) com frutas secas, especiarias, açúcar e, frequentemente, destilados ou vinho. A origem remonta à Idade Média, como forma de preservar carne, evoluindo para uma mistura agridoce, geralmente não contém carne, sendo uma mistura doce utilizada principalmente como recheio de tortas típicas do Natal, como a *mince pie*. Na gastronomia, é valorizado pelo equilíbrio entre sabores doces, picantes e aromáticos, conferindo textura e sabor complexos às sobremesas.

MINESTRA: (IT) Sopa tradicional italiana que apresenta variações na consistência e nos ingredientes, podendo ser mais líquida ou consistente. Caracteriza-se por preparações simples e leves, frequentemente incluindo legumes, tubérculos, cogumelos, lentilhas e ervas aromáticas. Na gastronomia, é valorizada pelo sabor delicado, versatilidade e uso de ingredientes frescos e sazonais, sendo consumida como prato reconfortante e nutritivo.

MINESTRONE: (IT) Sopa italiana robusta e espessa, cujo nome significa “sopão”. É uma versão elaborada, rica em variados vegetais, legumes como feijão ou lentilha, cereais e, por vezes, massas ou arroz. Reflete a valorização dos ingredientes frescos e sazonais, sendo preparada conforme a região e estação do ano. Na gastronomia, é apreciada pelo sabor reconfortante, simplicidade e versatilidade nutritiva.

MINGAU: Preparação culinária cremosa feita pelo cozimento lento de cereais, como aveia, arroz ou milho, em líquidos como água, leite ou mistura dos dois, até atingir textura espessa e homogênea. Pode ser adoçado e aromatizado com ingredientes como açúcar, mel, canela e frutas. Tem suas raízes em preparações milenares de cereais cozidos em água ou leite, com variações regionais e culturais que se estendem desde a antiguidade até os dias atuais. No contexto brasileiro, a palavra "mingau" vem do tupi minga'u, que etimologicamente significa "o que alguém empapa" ou "empapado", sendo historicamente um alimento típico das culturas indígenas do Brasil. Globalmente, versões de mingau, como o mingau de aveia, são consumidas desde a Idade Média na Europa, constituindo uma refeição nutritiva e acessível. Na gastronomia, é consumido como alimento reconfortante, nutritivo e de fácil digestão, muito popular em cafés da manhã e lanches. É tipicamente o primeiro alimento dado às crianças quando é necessário algo além do leite.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA): É a instância governamental responsável por fiscalizar a produção e comercialização de alimentos de origem animal e vegetal. O MAPA é o órgão federal responsável por fiscalizar, regulamentar e promover a produção e comercialização de alimentos de origem animal e vegetal no Brasil. Atua na garantia da qualidade sanitária, no controle de resíduos e na conformidade dos produtos agroalimentares com as normas vigentes. Na gastronomia, sua atuação assegura que os insumos utilizados estejam em conformidade com os padrões de segurança alimentar e rastreabilidade exigidos.

MIOLO ALVEOLADO: (Pani.) É a estrutura interna da massa de pão caracterizada por bolsões de ar distribuídos de forma uniforme, resultantes da fermentação e da retenção de gases pelo glúten. Essa característica confere leveza, maciez e textura agradável ao produto. Na gastronomia, o miolo alveolado é valorizado por sua aparência, sensação tátil e contribuição para a experiência sensorial do alimento.

MIOLO COMPACTO: (Pani.) É a estrutura interna da massa de pão com poucos alvéolos ou bolhas de ar, resultando em textura densa, firme e menos aerada. Geralmente ocorre por fermentação insuficiente, excesso de farinha ou manipulação inadequada da massa. Na gastronomia, o miolo compacto é considerado quando se deseja densidade e consistência específicas, sendo valorizado em certos tipos de pães rústicos ou preparações que exigem firmeza.

MIRABELLE: (FR) Aguardente de fruta produzida a partir da fermentação e destilação da mirabelle, uma pequena variedade de ameixa amarela típica da França, especialmente da região da Lorraine. Apresenta teor alcoólico de aproximadamente 40% vol., aroma frutado e sabor delicado, levemente adocicado. Na gastronomia, é consumida como digestivo, utilizada em coquetéis ou para aromatizar sobremesas e pratos refinados.

MIRABELLE PLUM: A ameixa mirabelle (*Prunus domestica subsp. syriaca*) é um grupo de cultivares do gênero *Prunus*. Acredita-se que tenha origem a partir de uma fruta silvestre cultivada na região da Anatólia. Reconhecida pelo sabor doce e aroma delicado, é amplamente utilizada fresca, em conservas, compotas, geleias e na produção de aguardentes. Na gastronomia, destaca-se em sobremesas e licores que exploram seu perfil frutado e adocicado.

MIREPOIX: (FR) Pronúncia (meer-PWAH), em português, "mir-pua" ou "mirepoá". Corte clássico da culinária francesa que consiste em vegetais picados em cubos pequenos, utilizado como base aromática para caldos, molhos, sopas e ensopados. A composição tradicional inclui 50% de cebola (ou 25% de cebola e 25% de alho-poró), 25% de salsão e 25% de cenoura. Na gastronomia, o mirepoix é essencial para construção de sabor e profundidade aromática em preparações de base clássica.

MIREPOIX BRANCO: (FR) Corte clássico da culinária francesa composto por vegetais picados em cubos pequenos, utilizado como base aromática em caldos, molhos, sopas e preparações claras. A composição inclui 25% de cebola, 25% de alho-poró, 25% de salsão e 25% de nabo. Na gastronomia, o mirepoix atua como elemento fundamental na construção de sabor, liberando aromas sutis e equilibrados durante o cozimento.

MIREPOIX MATIGNON: Define-se como uma variação enriquecida do mirepoix clássico. É uma variação do mirepoix clássico que incorpora bacon ou presunto à base aromática de vegetais, mantendo a proporção tradicional: 50% de cebola (ou 25% de cebola e 25% de alho-poró), 25% de salsão e 25% de cenoura. E frequentemente incorporado ao prato final, não sendo descartado após a cocção. Na gastronomia, o matignon é utilizado para enriquecer preparações com camadas adicionais de sabor, corpo e profundidade.

MIRTILO: Arbusto do gênero *Vaccinium* e da família Ericaceae, conhecido pela produção de pequenas frutas azuladas e suculentas, ricas em antioxidantes, vitaminas C e K, além de fibras. Originário das regiões frias da América do Norte, é cultivado em diversas partes do mundo, inclusive no Brasil, especialmente na região Sul. Na gastronomia, o mirtilo é apreciado por seu sabor doce e levemente ácido, sendo utilizado em sobremesas, sucos, saladas e preparações que valorizam seu frescor e propriedades nutricionais.

MISE EN PLACE: (FR) (pronuncia-se "*miz an plas*" ou "*mizãn plass*") Termo técnico que se refere à organização e preparação prévia dos ingredientes e utensílios necessários antes do início do serviço. Termo francês que significa "colocar no lugar", referindo-se à preparação e organização de todos os componentes de uma refeição, cortar, medir, pesar, embalar, acondicionar e identificar os materiais e ingredientes antes de iniciar o preparo de um prato, facilitando o processo de execução, sem perder a qualidade da receita. Na mesa, a

mise en place envolve a disposição cuidadosa de talheres, pratos, copos, guardanapos e outros utensílios de forma a tornar o uso intuitivo e prático para os comensais. Essa técnica visa a criação de um ambiente harmonioso e eficiente para o serviço de refeições, sendo uma responsabilidade que recai, em grande parte, sobre o garçom.

MISE EN SCÈNE: Refere-se à composição estética e organização visual de um prato, integrando cores, formas e texturas dos alimentos para criar impacto visual e despertar o apetite. Inspirado no conceito teatral de "colocar em cena", inclui também a ambientação e o contexto da refeição. Na gastronomia, representa elemento fundamental na valorização da apresentação, no reforço da identidade do prato, da cultura apresentada ou do restaurante, além de proporcionar uma experiência sensorial completa ao cliente.

MISKI: Resina aromática extraída da árvore *Pistacia lentiscus*, principalmente da ilha de Chios, Grécia, também conhecida como mastiha. É utilizada na culinária para aromatizar doces e sobremesas, especialmente na tradição árabe, além de ser usada como goma de mascar e remédio tradicional em várias culturas. Valoriza-se por seu aroma único e propriedades terapêuticas.

MISSÃO: (Gest.) Trata-se da declaração formal do propósito de uma organização, definindo sua razão de ser, o que faz, para quem atua e quais valores norteiam suas atividades. Conforme Robbins (2020), a missão é um componente central da cultura organizacional, fornecendo senso de propósito compartilhado, alinhando comportamentos individuais e coletivos aos objetivos da empresa e fortalecendo a coesão interna. Na gastronomia, a missão de um restaurante orienta decisões estratégicas, como escolha de fornecedores, criação do menu e treinamento da equipe, garantindo que a experiência oferecida reflita o propósito do negócio.

MISSÔ: (AS) Pasta fermentada originária do Japão, produzida a partir da soja, arroz ou cevada, rica em proteínas, vitaminas do complexo B e minerais. Na culinária, é usada para temperar sopas, molhos e marinadas, sendo preparada por fermentação controlada que confere sabor umami intenso, textura pastosa e aroma complexo. Na gastronomia, destaca-se como ingrediente fundamental que enriquece o perfil sensorial e nutricional dos pratos.

MISSOSHIRU: (AS) Sopa tradicional japonesa feita com caldo dashi e pasta de missô dissolvida, frequentemente acompanhada de tofu,

algas e cebolinha. É uma preparação leve, rica em umami e nutrientes provenientes do missô, consumida diariamente no Japão como acompanhamento essencial das refeições. Na gastronomia, destaca-se pelo equilíbrio entre sabor, simplicidade e valor nutricional.

MISTURA: (Cul.) Refere-se à combinação de duas ou mais substâncias diferentes que não reagem entre si, mantendo suas propriedades individuais. As misturas podem ser classificadas como homogêneas, quando os componentes não são visualmente distintos, ou heterogêneas, quando os componentes são facilmente identificáveis. (Pani.) Na panificação, consiste no ato de unir farinhas, líquidos, fermentos e outros componentes, etapa fundamental para garantir uniformidade e qualidade da massa. 2. No Norte e Nordeste do Brasil, "mistura" refere-se à parte da refeição que acompanha arroz e feijão, geralmente uma proteína como carne, frango ou peixe, mas também podendo incluir outras opções. É um termo popular com raízes na história regional, especialmente durante o período da escravidão, quando a carne era escassa e dividida entre muitos para complementar o arroz e o feijão. Na gastronomia, o conceito de mistura é valorizado pela sinergia que proporciona, onde a interação entre os componentes resulta em um produto final com características sensoriais complexas e harmoniosas de sabores, texturas e aromas, sendo base para a criação e inovação de pratos.

MISTURA DIRETA: (Pani.) É o método de preparo de massas em que todos os ingredientes, como farinhas, líquidos, fermentos, gorduras e outros, são combinados de uma só vez, sem etapas de pré-fermentação. Essa técnica agiliza o processo, mas pode resultar em menor desenvolvimento de sabor e aroma em comparação com métodos que envolvem fermentações intermediárias. Na gastronomia, a mistura direta é valorizada por sua praticidade e eficiência, sendo adequada para produções rápidas e em larga escala.

MISTURA HETEROGÊNEA: (Cul.) É aquela em que os componentes estão desuniformemente distribuídos, permitindo a identificação e separação de suas partes. Na gastronomia, as misturas heterogêneas incluem preparações como saladas, massas com pedaços visíveis de ingredientes e sopas com sólidos em suspensão. Essas misturas são essenciais para criar texturas contrastantes e experiências sensoriais variadas, sendo fundamental o entendimento de sua formação e manipulação para otimizar a apresentação e sabor dos pratos.

MISTURA HOMOGÊNEA: (Cul.) É aquela em que os componentes estão uniformemente distribuídos, resultando em uma substância com propriedades idênticas em toda a sua extensão. Na gastronomia, as misturas homogêneas incluem soluções, como água com sal ou açúcar dissolvidos, onde não é possível identificar individualmente os componentes. Essas misturas são essenciais para preparações como caldos, bebidas e algumas sobremesas, garantindo uniformidade em sabor, textura e aparência. O controle adequado de misturas homogêneas é fundamental para a precisão e consistência das receitas.

MISTURA INDIRETA: (Pani.) É o método de preparo de massas em que alguns ingredientes, geralmente parte da farinha, água e fermento, passam por uma pré-fermentação antes de serem incorporados ao restante da massa. Esse processo permite maior desenvolvimento de sabor, aroma e estrutura da massa, resultando em produtos mais leves e de melhor textura. Na gastronomia, a mistura indireta é valorizada por aperfeiçoar características sensoriais e oferecer maior complexidade aos produtos finais.

MISTURADOR PLANETÁRIO: Equipamento utilizado para bater, misturar e sovar massas de forma homogênea. Na gastronomia, é essencial na confeitaria e panificação, garantindo texturas ideais para massas de pães, bolos e cremes.

MISTURAR: (v.) É a ação de combinar dois ou mais ingredientes, visando à completa integração ou à formação de uma suspensão uniforme. (Cul.) Técnica essencial para homogeneizar massas, molhos e recheios, garantindo equilíbrio de sabores e texturas. Na gastronomia, é um processo técnico que possibilita o desenvolvimento de reações químicas e a criação de novas estruturas, fundamentais para a qualidade final de um preparo.

MIÚDOS: (Cul.) Termo que se refere aos órgãos internos comestíveis dos animais, incluindo fígado, rins, coração, moela, pulmões, cérebro, língua e tripas. São ingredientes tradicionais em diversas culinárias ao redor do mundo, apreciados por seu alto valor nutricional, contendo proteínas, vitaminas do complexo B, ferro e minerais essenciais. Os miúdos são valorizados pela riqueza de sabores intensos e texturas distintas, sendo utilizados em preparações variadas como ensopados, grelhados, patês, frituras e recheios. Além do aspecto gastronômico, seu consumo representa aproveitamento

integral dos animais, refletindo práticas sustentáveis e culturais ancestrais.

MIXIRA: 1. Linguiça preparada com a carne do peixe-boi. 2. Conserva feita com carne de peixe-boi, tambaqui ou tartaruga, preservada na gordura do próprio animal. Originária do tupi, a mixira era uma forma tradicional de conservar a carne para consumo posterior, especialmente em regiões remotas da Amazônia onde o acesso a alimentos frescos era limitado.

MIXIRICA: Fruto cítrico híbrido, resultado do cruzamento entre a tangerina e a laranja, caracterizado por casca fina, fácil de descascar, sabor doce e suculento. Rica em vitamina C, fibras e antioxidantes, é amplamente consumida fresca ou em sucos. Na gastronomia, valoriza pratos doces e salgados, além de ser utilizada em sobremesas, molhos e drinques pela sua acidez equilibrada e aroma cítrico.

MIXOLOGIA: Área técnico-artística dedicada ao estudo, criação e preparo de bebidas, com ênfase na harmonização de sabores, aromas, texturas e apresentação visual. Trata-se de uma ciência e arte voltada ao desenvolvimento técnico de coquetéis e outras bebidas, com foco na combinação equilibrada e inovadora de ingredientes. Sua origem remonta à evolução da coquetelaria clássica no século XIX, com o surgimento de receitas consagradas e a profissionalização da figura do bartender. A mixologia incorpora técnicas como maceração, infusão, defumação e o uso de equipamentos de precisão. Na gastronomia de bebidas, busca elevar a experiência sensorial por meio da criatividade, do domínio técnico e do equilíbrio entre os elementos. Essa prática requer conhecimento aprofundado sobre bebidas fermentadas, destilados, licores, xaropes, infusões e métodos específicos de preparo, sendo essencial na coquetelaria profissional.

MIXOLOGISTA: É o profissional especializado na criação de coquetéis, dominando técnicas avançadas de mistura, harmonização e apresentação de bebidas. Seu conhecimento técnico permite desenvolver combinações inovadoras e aprimorar a experiência sensorial dos consumidores, tornando-se peça-chave na indústria de bebidas e hospitalidade.

MIZUNA: (AS) Verdura folhosa originária do Japão, pertencente ao gênero Brassica e à família Brassicaceae, caracterizada por folhas finas, serrilhadas e sabor levemente picante e amargo, rica em vitaminas (A, C e K), minerais (cálcio, ferro) e antioxidantes, sendo

considerada um alimento saudável e nutritivo. É valorizada na culinária por sua textura crocante e versatilidade, consumida crua em saladas ou cozida rapidamente em refogados, sopas e acompanhamentos, preservando seu sabor e nutrientes.

MIZUTAKI: (AS) Prato tradicional japonês do estilo nabemono, caracterizado por um cozido leve preparado à mesa com pedaços de frango, vegetais diversos como repolho chinês, cogumelos shiitake, acelga e tofu. Originário da região de Fukuoka, destaca-se pelo sabor suave e reconfortante, onde os ingredientes são cozidos lentamente em caldo claro e consumidos com molhos à parte. Na gastronomia, é apreciado pelo aspecto social do preparo e pela harmonização equilibrada de sabores.

MJADRA: (AS) Prato tradicional da culinária árabe, cujo nome em árabe é مجدرة (mujadarah), composto por lentilhas e arroz, geralmente decorado com fatias fritas de cebola. Na gastronomia, é apreciado por sua simplicidade, sabor reconfortante e valor nutricional, sendo uma combinação equilibrada de proteínas vegetais, fibras e carboidratos, muito consumido em diversas regiões do Oriente Médio como prato principal ou acompanhamento.

MOCOTÓ: Preparação tradicional brasileira feita com os pés do boi (principalmente o jarrete), ricos em colágeno e cartilagens. O nome deriva do termo quimbundo *mu'kutô,* de origem africana (*mukoto*), que significa "pata de animal" ou "mão de vaca". As origens são controversas, mas geralmente associadas ao período colonial e à influência da culinária de matriz africana. No Brasil, sua presença está vinculada às cozinhas populares e rurais, marcadas pelo aproveitamento integral do animal e por influências indígenas, africanas e portuguesas. A expressão "mão de vaca" é usada em Angola, de onde a preparação foi levada e adaptada pelos portugueses durante o processo de colonização. Entre os micronutrientes, destacam-se as vitaminas do complexo B (como B1 – tiamina, B2 – riboflavina, B6 – piridoxina, B9 – folato e B12 – cobalamina), fundamentais para o metabolismo energético e o sistema nervoso. O mocotó também fornece vitaminas lipossolúveis, como A, D, E e K, presentes especialmente no tutano, com funções antioxidantes, imunológicas e osteoprotetoras. Tradicionalmente é cozido lentamente com temperos, legumes e, em algumas versões, feijão branco, resultando em um caldo espesso e nutritivo. Na gastronomia, é valorizado como prato reconfortante e energético,

presente em várias regiões do Brasil, com destaque para o Nordeste, Sudeste e Sul, onde é especialmente consumido durante o inverno.

MODELADOR DE HAMBÚRGUER: É um utensílio de cozinha utilizado para moldar carne moída em formatos padronizados, garantindo uniformidade no tamanho e na espessura. Na gastronomia, é essencial para a produção de hambúrgueres artesanais ou industriais, facilitando o preparo e a apresentação dos alimentos.

MODELAGEM: Na área da gastronomia refere-se à aplicação de técnicas e conceitos para o desenvolvimento de representações ou simulações de processos e produtos alimentares. Esse estudo busca entender e otimizar a produção, apresentação e transformação dos alimentos, utilizando modelos matemáticos, computacionais ou físicos. Na parte acadêmica, a modelagem contribui para a inovação, aprimoramento de técnicas culinárias e a criação de novos produtos alimentícios. Além disso, oferece ferramentas para análise e planejamento de sistemas alimentares e processos industriais.

MODELAGEM E PRÁTICA DE NEGÓCIOS EM A&B: (Alimentos e Bebidas) Na área acadêmica da gastronomia aborda a aplicação de modelos estratégicos e operacionais no gerenciamento de empresas do setor alimentício e de bebidas. Este campo busca capacitar os profissionais a compreender as dinâmicas de mercado, otimizar processos operacionais e maximizar a rentabilidade, com ênfase no planejamento, controle de custos e análise de comportamento do consumidor. A disciplina integra teoria e prática, preparando os alunos para a criação e gestão de negócios eficientes e sustentáveis dentro da indústria de A&B.

MOER: (Cul.) Técnica culinária que consiste em reduzir alimentos sólidos a partículas menores por meio de trituração, quebra ou esmagamento. Pode ser realizada com almofariz e pilão, moedores manuais, elétricos ou processadores. Na gastronomia, é aplicada no preparo de farinhas, especiarias, carnes moídas e pastas, facilitando a cocção, a textura e a liberação de aromas.

MOGANGA: Fruto comestível da família Cucurbitaceae e do gênero Cucurbita, popularmente conhecido no Brasil como abóbora-moganga, moranga ou mogango. Está associado às espécies *cucurbita maxima* e *cucurbita ficifolia*, sendo cultivado em regiões de influência açoriana e madeirense. Possui polpa espessa de cor alaranjada ou branca, casca dura e sabor adocicado. Na gastronomia, é utilizado em

preparações doces, salgadas, purês, compotas e ensopados tradicionais.

MOINHO DE ESPECIARIAS ELÉTRICO: Equipamento projetado para moer condimentos e ervas secas com precisão e sem perda de aroma. Na gastronomia, é essencial para chefs que valorizam ingredientes frescos e intensamente aromáticos.

MOINHO DE GRÃOS: Equipamento utilizado para moer cereais e leguminosas, transformando-os em farinhas ou outros insumos. Na gastronomia, permite a produção de ingredientes frescos e personalizados, como farinhas integrais, conferindo maior controle sobre a qualidade do produto final.

MOINHO DE PIMENTA E SAL: O moinho de pimenta e sal é um utensílio utilizado para moer especiarias na hora do uso, preservando aroma e sabor. Na gastronomia, é essencial para temperos frescos e ajuste de sabores na finalização dos pratos.

MOINHO DE TEMPEROS: Utensílio utilizado para triturar especiarias, preservando seus óleos essenciais e intensificando o sabor dos alimentos. Na gastronomia, é indispensável para garantir condimentos frescos e aromáticos em diversas preparações.

NOISETTE: (FR) Termo francês que significa “avelã” e é utilizado para descrever cortes pequenos, redondos e espessos de carnes, especialmente de cordeiro, que lembram o formato da noz. Também pode referir-se à coloração dourada semelhante à da avelã ou a preparações com manteiga noisette. Na gastronomia, noisette simboliza refinamento no corte, ponto de cocção e aroma tostado característico.

MOJITO: (AL) É um coquetel clássico de origem cubana, feito tradicionalmente com rum branco, açúcar, suco de limão, hortelã e água com gás. Acredita-se que tenha surgido em Havana, no século XVI, com variações ao longo do tempo, até chegar à receita conhecida hoje. Na gastronomia, o Mojito é apreciado por seu sabor refrescante e equilibrado, sendo uma bebida popular em bares e restaurantes ao redor do mundo, especialmente em climas quentes.

MOLDAR: Dar forma a uma preparação culinária, esculpindo ou modelando ingredientes para apresentação estética ou técnica. Na gastronomia, são essenciais para a apresentação sofisticada dos pratos.

MOLDE: (Ute.) É um utensílio de cozinha utilizado para conferir uma forma específica a alimentos líquidos ou maleáveis durante o seu cozimento ou resfriamento. Sua função principal é modelar o alimento, garantindo consistência e padronização. Na gastronomia, o molde é uma ferramenta essencial para a apresentação visual dos pratos, permitindo criar designs complexos e elegantes que elevam a estética da preparação.

MOLDE PARA ESFERIFICAÇÃO: (Ute.) Utensílio utilizado na gastronomia molecular para formar esferas uniformes de líquidos encapsulados por meio da técnica de esferificação. Permite padronizar tamanho e forma, garantindo precisão estética e consistência nas preparações. Na gastronomia, é valorizado por possibilitar criações inovadoras em sobremesas, coquetéis e pratos autorais, unindo técnica e impacto visual.

MOLHEIRA: A molheira é um recipiente projetado para servir molhos e caldas, facilitando a dosagem e a apresentação dos líquidos. Na gastronomia, é essencial para servir acompanhamentos com elegância e praticidade.

MOLHO: É uma preparação culinária líquida ou semissólida, utilizada para adicionar sabor, umidade, textura e características sensoriais a outros alimentos. Na gastronomia, o molho desempenha um papel fundamental na harmonização de sabores, na apresentação visual dos pratos e no estímulo das sensações, elevando a experiência gastronômica. O conceito de molho reside na sua capacidade de complementar e realçar os ingredientes principais, criando uma sinfonia de sabores, texturas e aromas que estimulam o paladar e outros sentidos.

MOLHO À CAÇADORA: Preparação clássica francesa ("sauce chasseur"), é um molho saboroso e rústico à base de cogumelos, cebola, tomate, vinho branco e ervas como estragão ou salsa. O conceito reside na combinação de ingredientes terrosos e aromáticos, evocando a culinária de caça e os sabores da floresta, ideal para acompanhar carnes, especialmente aves e caças menores. Na gastronomia, representa um molho versátil que adiciona profundidade e complexidade a diversos pratos, equilibrando acidez, dulçor e umami. Simboliza a cozinha camponesa refinada e técnicas de molho reduzido.

MOLHO À CAMPANHA: Vinagrete típico da culinária brasileira, elaborado com tomate, cebola, pimentão, cheiro-verde, vinagre, óleo

e sal, rico em vitamina C, antioxidantes e fibras. Conhecido em alguns países como “brazilian sauce”. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para churrascos, grelhados e saladas, preparado pela mistura crua e equilibrada dos ingredientes. Apresenta sabor ácido, fresco e levemente adocicado, com textura crocante. Na gastronomia, é valorizado pela simplicidade, frescor e presença marcante em preparações regionais.

MOLHO AGLIO E OLIO: (IT) Molho tradicional da culinária italiana, originário de Nápoles, elaborado com alho dourado no azeite de oliva e pimenta, rico em compostos antioxidantes e gorduras insaturadas. Na culinária, o molho alho e óleo é utilizado principalmente em massas longas como espaguete, preparado pelo refogado rápido dos ingredientes em azeite quente. Apresenta sabor intenso, levemente picante e aroma marcante, com textura oleosa. Na gastronomia, é valorizado por sua simplicidade, sabor e autenticidade mediterrânea.

MOLHO AIOLI: (FR) Ou aioli. É um molho emulsionado tradicional da região do Mediterrâneo ocidental, especialmente da Provença (França) e Catalunha (Espanha), feito essencialmente com alho amassado emulsionado com azeite de oliva, podendo conter gemas de ovo e limão. Sua origem é antiga, provavelmente mediterrânea. Na gastronomia, é utilizado como acompanhamento para peixes, vegetais, carnes e pães, conferindo um sabor intenso de alho e textura cremosa.

MOLHO ALBERT SAUCE: (UK) É um molho tradicional da culinária britânica, criado para acompanhar carnes assadas, especialmente bife braseado. Sua origem remonta ao século XIX, sendo composto por raiz-forte ralada, caldo claro, creme de leite, gema de ovo e mostarda diluída em vinagre. Na culinária, é utilizado para realçar sabores intensos, oferecendo textura cremosa e sabor picante e levemente ácido.

MOLHO ALFREDO: (IT) Molho cremoso originário da Itália, elaborado com manteiga, queijo parmesão e creme de leite, rico em gorduras, cálcio e proteínas. Na culinária, é utilizado principalmente em massas, especialmente fettuccine, sendo preparado pelo derretimento dos ingredientes até formar uma emulsão homogênea. Apresenta sabor suave, amanteigado e levemente salgado, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado por sua

simplicidade, cremosidade e aplicação em pratos clássicos da cozinha ítalo-americana.

MOLHO ALLEMANDE: (FR) É um molho derivado do velouté, pertencente à culinária clássica francesa. É preparado com liaison (mistura de gemas de ovo e creme de leite), acrescido de suco de limão, resultando em um molho claro, aveludado e de sabor delicado. Rico em proteínas, lipídios e vitaminas A e D das gemas e do creme. Na culinária, é tradicionalmente utilizado para acompanhar carnes brancas e vegetais delicados. Na gastronomia, destaca-se por sua riqueza e finesse, conferindo elegância aos pratos.

MOLHO AMATRICIANA: (IT) Molho tradicional da cidade de Amatrice, na região do Lácio, elaborado com guanciale (bochecha suína curada), tomates, queijo pecorino romano e pimenta, cozido em azeite ou gordura do guanciale. Rico em proteínas, lipídios e cálcio, além de antioxidantes do tomate. Na culinária, é servido com massas como bucatini ou spaghetti. Na gastronomia, destaca-se pela combinação de sabor salgado, picante e defumado, representando a autenticidade da cozinha romana.

MOLHO AU POIVRE: (FR) Molho clássico da culinária francesa, elaborado com pimenta-do-reino moída, conhaque, creme de leite e caldo de carne, rico em antioxidantes e proteínas. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes grelhadas, especialmente filés, preparado pela flambagem do conhaque e redução dos ingredientes até textura cremosa e encorpada. Apresenta sabor picante, aromático e levemente adocicado, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela intensidade e sofisticação em pratos tradicionais.

MOLHO AU VIN BLANC: (FR) "Molho de Vinho Branco" Molho Vin Blanc é um molho clássico da culinária francesa, derivado do velouté de peixe ou fumet, preparado com vinho branco seco, chalotas, creme de leite e manteiga. Sua textura é aveludada e seu sabor delicado e levemente ácido, resultante da redução aromática do vinho com chalotas. Na gastronomia, é tradicionalmente utilizado para acompanhar peixes e frutos do mar, valorizando preparações com elegância e sutileza.

MOLHO AURORA: (FR) Derivado clássico da culinária francesa, obtido pela combinação de molho Béchamel com purê de tomate, fornecendo cálcio, proteínas e licopeno. Na culinária, é utilizado para massas, ovos, aves e gratinados, preparado pela incorporação do tomate ao molho branco até obter cor rosada e textura homogênea.

Apresenta sabor suave, levemente ácido e cremoso, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado por sua delicadeza e versatilidade em pratos refinados.

MOLHO BABAGANUCHE: (AS) Molho pastoso preparado com berinjela assada, tahine, alho, limão, azeite e sal, originado na culinária árabe, especialmente no Levante, rico em fibras, potássio, vitaminas do complexo B e antioxidantes. Utilizado como entrada ou acompanhamento com pães e vegetais, é preparado por trituração a frio após cocção da berinjela. Apresenta sabor defumado, levemente ácido e textura cremosa com pequenos grânulos. Na gastronomia, é apreciado por sua rusticidade, valor nutricional e caráter tradicional do Oriente Médio.

MOLHO BAGNA CAUDA: (IT) Molho quente típico da culinária piemontesa, elaborado com alho, azeite de oliva, creme de leite fresco, manteiga e anchovas, rico em gorduras insaturadas, proteínas e vitaminas A e E. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para vegetais crus ou cozidos, preparado pela emulsificação e aquecimento dos ingredientes até textura cremosa e sabor intenso. Apresenta sabor marcante, levemente salgado e aromático, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela tradição regional e capacidade de realçar sabores simples com sofisticação.

MOLHO BALSÂMICO: (IT) Preparação à base de redução de vinagre balsâmico, por vezes combinada com azeite de oliva, mel, mostarda ou ervas, resultando em textura aveludada e sabor agridoce, levemente ácido e aromático. Rico em antioxidantes, polifenóis e minerais como potássio e ferro. Na culinária, é utilizado para temperar saladas, legumes assados, carnes e queijos. Na gastronomia, destaca-se pela elegância e complexidade sensorial que agrega a pratos frios e quentes.

MOLHO BARBECUE: (US) Preparação típica da culinária americana, feita com base em tomate, vinagre, açúcar mascavo, especiarias, fumaça líquida e, às vezes, mostarda ou molho inglês, resultando em sabor doce, ácido e defumado (conhecido pela abreviação BBQ). Contém vitaminas A e C em pequenas quantidades, além de compostos antioxidantes do tomate. Na culinária, é utilizado principalmente para carnes grelhadas e assadas, conferindo caramelização e aroma característico. Na gastronomia, simboliza a cultura do churrasco, associando sabor robusto e versatilidade.

MOLHO BARBECUE DE KANSAS CITY: (US) Molho espesso e adocicado da culinária americana, elaborado à base de tomate, melaço, vinagre e especiarias, rico em carboidratos, antioxidantes e compostos aromáticos. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes defumadas, especialmente costelas, peito bovino e burnt ends, preparado pela cocção e redução dos ingredientes até textura densa e brilhante. Apresenta sabor agridoce, levemente ácido e condimentado, com aroma intenso e textura viscosa. Na gastronomia, é valorizado pela profundidade de sabor e tradição no barbecue regional de Kansas City.

MOLHO BASE: Também conhecido como molho-mãe, é um molho fundamental que serve de base para outros. Exemplos incluem: **Béchamel**: Molho branco preparado com leite e roux branco, podendo conter cebola piquée para realce de sabor. - **Espanhol:** "Espagnole" Molho escuro e rico, feito com carne, vegetais e roux escuro. - **Velouté**: Molho claro, feito com caldo de frango, vitela ou peixe, engrossado com roux. - **Holandês:** "Hollandaise" Molho emulsionado feito com gemas de ovo e manteiga. - **Tomate:** "Molho Vermelho" Molho à base de tomate, utilizado na culinária italiana e enriquecido com temperos.

MOLHO BASÍLICO: (IT) Molho aromático elaborado com folhas frescas de manjericão, azeite de oliva, alho, sal e, por vezes, nozes ou queijo, originado na região da Ligúria, na Itália, rico em compostos fenólicos e antioxidantes. Utilizado na culinária como cobertura de massas, carnes brancas e legumes grelhados, é preparado por emulsão a frio ou pilado em almofariz. Apresenta sabor herbáceo intenso, levemente adocicado, e textura cremosa. Na gastronomia, destaca-se pela frescura, versatilidade e identidade mediterrânea.

MOLHO BÉCHAMEL: (FR) É uma preparação clássica da culinária francesa, considerada um dos cinco molhos-mãe da gastronomia. Elaborado a partir de roux branco (mistura de manteiga e farinha) e leite aromatizado com cebola piquée, apresenta textura cremosa e sabor neutro. Pertence ao gênero dos molhos brancos e serve de base para diversas variações, como o molho Mornay (com gemas e queijo gruyère) e o molho ao creme (com creme de leite, noz-moscada, pimenta e suco de limão). Na gastronomia, é amplamente utilizado em preparações gratinadas, massas e recheios.

MOLHO BERCY: (FR) Molho derivado do Velouté de peixe, típico da culinária francesa, preparado com redução de vinho branco,

manteiga, échalote e caldo de peixe, resultando em sabor delicado e aroma fresco. Contém proteínas, minerais e antioxidantes provenientes do peixe e do vinho. Sua origem está associada à cozinha parisiense. Na culinária, é indicado para acompanhar peixes e frutos do mar. Na gastronomia, é valorizado pela leveza e complexidade aromática em pratos marítimos.

MOLHO BEURRE BLANC: (FR) Molho emulsificado quente da culinária francesa, originário do Vale do Loire, preparado por redução de vinho branco e échalote, finalizado com manteiga gelada incorporada gradualmente. Contém lipídios provenientes da manteiga. Na culinária, acompanha peixes, frutos do mar e vegetais. Apresenta sabor delicado, ácido-balanceado e textura aveludada. Na gastronomia, é referência clássica entre os molhos de emulsão quente.

MOLHO BEURRE ROUGE: (FR) Variação do molho Beurre Blanc, originária da culinária francesa, elaborada com redução de vinho tinto, échalote e vinagre, finalizada com manteiga gelada. Rico em lipídios, apresenta sabor robusto, levemente ácido e textura cremosa. Na culinária, harmoniza com carnes vermelhas e peixes intensos. Na gastronomia, destaca-se como emulsão quente de perfil profundo e sofisticado.

MOLHO BIGARADE: (FR) É um molho clássico da culinária francesa, caracterizado por sua base de demi-glace enriquecida com suco e raspas de laranja amarga (bigarade), manteiga e, frequentemente, um toque de licor como o Curaçao ou o Grand Marnier. Sua origem remonta à alta cozinha francesa, sendo tradicionalmente servido com ganso ou pato assado (canard à l'orange), mas também apreciado com outras aves e caças. Na gastronomia, oferece um contraste agridoce sofisticado, equilibrando a riqueza da carne com o frescor cítrico.

MOLHO BLUE CHEESE: (FR) Condimento cremoso elaborado com queijo gorgonzola ou outros queijos azuis, creme de leite e temperos, rico em proteínas, cálcio e vitaminas A e D. Na culinária, é utilizado para acompanhar saladas, carnes e aperitivos, preparado pela mistura dos ingredientes até obter textura homogênea e cremosa. Apresenta sabor marcante, salgado e levemente picante, com textura encorpada e aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela intensidade aromática e aplicação em pratos sofisticados e contemporâneos.

MOLHO BOLOGNESA: (IT) À bolonhesa. Clássico da culinária italiana originário de Bolonha, preparado com carne moída (bovina e/ou suína), cebola, cenoura, aipo, alho, vinho tinto e molho de tomate, cozidos lentamente para desenvolver sabor profundo e textura encorpada. Rico em proteínas, ferro, vitaminas do complexo B e licopeno. Na culinária, é tradicionalmente servido com massas largas como tagliatelle e usado em lasanhas. Representa o ragù emblemático da região da Emília-Romanha. Na gastronomia, é símbolo da cozinha italiana regional, combinando técnica, rusticidade e riqueza sensorial.

MOLHO BONNE FEMME: (FR) Molho clássico da culinária francesa, caracterizado por sua base cremosa enriquecida com ingredientes simples como manteiga, farinha, caldo (frequentemente de peixe), gemas e vinho branco seco, além de ervas como salsa e cebolinha. Sua origem remonta à cozinha camponesa francesa, valorizando a combinação de sabores delicados. Na gastronomia, é tradicionalmente utilizado para acompanhar peixes delicados como linguado ou robalo, pochê ou grelhados, conferindo-lhes uma textura aveludada e um sabor suave e elegante.

MOLHO BORDELAISE: (FR) Molho clássico da culinária francesa, originário de Bordeaux, derivado do molho Espanhol, elaborado a partir de demi-glace enriquecido com vinho tinto seco, tutano, manteiga e cebolinha. Fornece minerais como ferro e traços de gordura. Na culinária, é ideal para carnes vermelhas grelhadas, como filé mignon. Possui sabor encorpado com notas vínicas e amanteigadas e textura aveludada. Na gastronomia, é símbolo de sofisticação nos acompanhamentos de carnes.

MOLHO BRANCO: (FR) Também conhecido como béchamel, é uma preparação clássica da culinária francesa do século XVII, feita a partir de um roux (manteiga e farinha) ao qual se adiciona leite gradualmente, mexendo e cozinhando até obter textura cremosa, lisa e aveludada. Seu sabor é suave e lácteo, podendo ser temperado com sal, pimenta e noz-moscada. Na gastronomia, serve como base para molhos derivados e pratos gratinados.

MOLHO BRETONNE: (FR) É um molho clássico da culinária francesa, originário da Bretanha, elaborado à base de manteiga, cebola picada refogada, vinho branco (Muscadet ou Sauvignon Blanc), caldo de peixe e ervas como salsa e estragão. Sua origem está ligada aos ingredientes regionais da Bretanha, uma região costeira com forte

tradição pesqueira e produção de manteiga e vinho branco seco. Na gastronomia, acompanha principalmente pratos de peixe e frutos do mar, oferecendo um sabor rico e aromático com notas de vinho e ervas frescas.

MOLHO CAESAR: (US) Molho clássico da culinária americana, criado para a salada Caesar, elaborado com base em maionese ou emulsão de gemas, azeite, alho, anchovas, queijo parmesão, suco de limão e molho inglês. Rico em lipídios, proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B. Na culinária, é tradicionalmente utilizado para temperar saladas verdes, especialmente com alface romana. Na gastronomia, destaca-se pela combinação equilibrada de sabores intensos, cremosidade e notas umami, conferindo caráter marcante às preparações.

MOLHO CAMELINE: (EU) Molho medieval agridoce preparado com pão ralado, vinho tinto, vinagre, canela, cravo, gengibre e outras especiarias, originado na Europa durante a Idade Média, sem valor nutricional significativo. Utilizado como acompanhamento para carnes assadas, especialmente caça, é preparado por infusão e redução. Apresenta sabor picante, ácido e adocicado, com textura espessa e rústica. Na gastronomia, é valorizado por seu resgate histórico, intensidade aromática e riqueza de especiarias.

MOLHO CHARON: (FR) Derivado da culinária francesa, obtido pela adição de purê de tomate ao molho Béarnaise, sendo fonte de antioxidantes, vitaminas A e C, além de compostos aromáticos. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes grelhadas, especialmente cortes bovinos, preparado pela emulsão de gemas, manteiga clarificada, ervas e tomate até textura lisa. Apresenta sabor ácido, herbáceo e levemente amanteigado, com coloração rosada. Na gastronomia, é valorizado por sua elegância e aplicação em preparações clássicas.

MOLHO CHASSEUR: (FR) Preparação clássica da culinária francesa derivada do molho Espagnole, enriquecida com cogumelos, vinho branco ou tinto e ervas aromáticas, conferindo sabor terroso e aroma intenso. Contém proteínas, fibras e antioxidantes dos cogumelos e compostos fenólicos do vinho. Na culinária, acompanha carnes grelhadas e assadas, especialmente aves e caça. Na gastronomia, destaca-se pela complexidade e rusticidade refinada.

MOLHO CHAUDFROID: (FR) Preparação clássica de origem francesa cujo nome significa “quente-frio”, referindo-se à técnica de cozinhar

o molho quente e servi-lo frio. É feito a partir de um molho base (como velouté, béchamel ou demi-glace) enriquecido com gelatina, formando uma cobertura firme, brilhante e saborosa sobre carnes, aves ou peixes resfriados. Na gastronomia, é tradicionalmente utilizado em buffets e banquetes para dar acabamento decorativo e preservar as peças.

MOLHO CHEDDAR: (FR) Variação do molho Béchamel enriquecida com queijo cheddar ralado, resultando em um molho espesso, cremoso e de sabor intenso, rico em cálcio, lipídios e proteínas. Na culinária, é utilizado para massas, hambúrgueres, nachos e gratinados, preparado pela fusão do queijo ao Béchamel até textura uniforme. Apresenta sabor marcante, levemente salgado e amanteigado, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado por sua untuosidade e versatilidade em preparações quentes e reconfortantes.

MOLHO CHERMOULA: (AF) Molho tradicional do Norte da África, elaborado com coentro, salsa, alho, cominho, páprica, limão e azeite de oliva, rico em antioxidantes, vitaminas A, C e gorduras insaturadas. Na culinária, é utilizado para marinar e temperar peixes, carnes e legumes, preparado pela mistura e trituração dos ingredientes até textura pastosa. Apresenta sabor fresco, ácido, picante e aromático, com textura rústica. Na gastronomia, é valorizado pela capacidade de realçar sabores e conferir complexidade aromática a preparações mediterrâneas e magrebinas.

MOLHO CHIMICHURRI: (AL) Condimento tradicional da culinária argentina e uruguaia, composto por ervas frescas (salsa, orégano), alho, vinagre, azeite de oliva, pimenta e especiarias. Rico em antioxidantes, vitaminas A, C e minerais. Na culinária, é utilizado principalmente para acompanhar carnes grelhadas, realçando seu sabor com perfil aromático, ácido e levemente picante. Na gastronomia, é símbolo da cultura gaúcha, valorizado pela simplicidade e intensidade sensorial.

MOLHO CHIPOTLE MAYO: (AL) Condimento da culinária mexicana contemporânea, elaborado com maionese e pimenta chipotle em pó, obtida da defumação de jalapeños maduros (Capsicum annuum), rico em lipídios, capsaicina, vitaminas A e C e antioxidantes. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para tacos, tostadas, enchiladas e carnes, preparado por emulsão simples dos ingredientes até textura cremosa. Apresenta sabor defumado, picante e levemente

adocicado, com textura densa e aveludada. Na gastronomia, é valorizado por seu caráter marcante e versatilidade em pratos tex-mex e latinos.

MOLHOS CHUTNEYS: (AS) Molhos tradicionais de origem indiana com perfil agridoce, picante e ácido, elaborados a partir de frutas ou legumes cozidos com vinagre, açúcar e especiarias, fornecendo fibras, antioxidantes e vitaminas conforme os ingredientes. Na culinária, acompanham pratos quentes, frios e entradas, apresentando textura encorpada. Na gastronomia, são valorizados por equilibrar sabores e intensificar contrastes gustativos, ampliando a complexidade das preparações.

MOLHO COULIS: (FR) Preparação espessa e lisa da culinária francesa, feita a partir de purê de frutas ou vegetais peneirados, crus ou cozidos. Rico em vitaminas, fibras e antioxidantes conforme o ingrediente-base. Na culinária, é usado para intensificar pratos doces ou salgados com cor e acidez suave. Na gastronomia, destaca-se como molho de acabamento leve, fresco e aromático.

MOLHO CRÉMEUX: (FR) Derivado da culinária clássica francesa, obtido pela adição de creme de leite ao molho Velouté, fornecendo proteínas, cálcio e gorduras lácteas. Na culinária, é utilizado para acompanhar aves, peixes e massas, preparado pela incorporação do creme ao Velouté até alcançar textura lisa e homogênea. Apresenta sabor suave, levemente amanteigado e textura cremosa. Na gastronomia, é valorizado pela delicadeza e sofisticação em pratos refinados.

MOLHO CREOLE: (US) Preparação tradicional da culinária crioula da Louisiana, originada da fusão de influências africanas, francesas, espanholas e indígenas, feita à base de tomate, cebola, salsão, pimentão, alho e especiarias. Fornece vitaminas A e C, além de compostos antioxidantes. Na culinária, é usado em pratos com frutos do mar, carnes e arroz. Apresenta sabor aromático, levemente picante e textura rústica. Na gastronomia, expressa a identidade cultural crioula por meio de ingredientes frescos e temperos marcantes.

MOLHO DE ABACATE: (AL) Preparação cremosa e fresca elaborada com polpa de abacate amassada, limão, alho, ervas, azeite de oliva e temperos, podendo incluir iogurte ou pimenta, resultando em sabor suave, levemente ácido e textura aveludada. Rico em ácidos graxos insaturados, fibras, potássio e vitaminas A, C, E e K. Na culinária, é

utilizado para acompanhar saladas, carnes grelhadas, tacos e pães. Na gastronomia, destaca-se pela cremosidade natural, valor nutricional e versatilidade em preparações contemporâneas. Tendo origem mexicana e remonta aos povos indígenas da região.

MOLHO DE AJI AMARILLO: (AL) Condimento típico da culinária peruana, elaborado com pimenta aji amarillo, limão, alho e óleo, rico em vitamina C, carotenoides e compostos antioxidantes. Na culinária, é utilizado para realçar sabor e picância em pratos variados, preparado pela trituração e emulsificação dos ingredientes até obter textura cremosa e homogênea. Apresenta sabor frutado, picante e ligeiramente cítrico, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e presença marcante em receitas tradicionais e contemporâneas do Peru.

MOLHO DE ALHO E ERVAS: (EU) Preparação aromática composta por alho fresco picado, ervas variadas (como salsa, cebolinha e tomilho), azeite de oliva e, às vezes, iogurte ou maionese, resultando em sabor intenso, fresco e levemente picante. Rico em compostos antioxidantes, vitaminas A, C e minerais. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes, vegetais grelhados e saladas. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e capacidade de realçar sabores com frescor e complexidade aromática.

MOLHO DE AMÊIJOA: (US) Preparação tradicional da culinária costeira, elaborada com caldo reduzido de amêijoas frescas, alho, cebola, vinho branco, manteiga e ervas aromáticas, resultando em sabor delicado, salgado e textura aveludada. Rico em proteínas, minerais como ferro e zinco, e compostos bioativos marinhos. Na culinária, é utilizado para acompanhar peixes, frutos do mar e massas. Na gastronomia, destaca-se pela frescura e complexidade sensorial típica da cozinha marítima.

MOLHO DE AMENDOIM: (AF) Condimento cremoso e nutritivo, originário das culinárias africana e asiática, elaborado com pasta de amendoim, água, alho, pimenta e temperos, rico em proteínas, gorduras insaturadas, vitaminas E e do complexo B. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes, saladas e pratos fritos, preparado pela mistura e cozimento dos ingredientes até obter textura homogênea e cremosa. Apresenta sabor levemente adocicado, salgado e textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e aporte energético em pratos tradicionais e contemporâneos.

MOLHO DE CAMARÃO: Preparação elaborada a partir de camarões frescos ou secos, refogados com cebola, alho, tomate, vinho branco e especiarias, resultando em sabor intenso, marinho e textura cremosa ou rústica conforme o preparo. Rico em proteínas, minerais como zinco e vitaminas do complexo B. Na culinária, é utilizado para acompanhar massas, arroz e frutos do mar. Na gastronomia, destaca-se pela complexidade sensorial e riqueza aromática típica dos pratos costeiros.

MOLHO DE CARANGUEJO: Preparação clássica da culinária costeira, elaborada com caldo concentrado de caranguejo, refogado com cebola, alho, tomate, vinho branco e especiarias, resultando em sabor intenso, marinho e textura rica e aveludada. Rico em proteínas, minerais como zinco, cálcio e vitaminas do complexo B. Na culinária, é utilizado para acompanhar massas, arroz e frutos do mar. Na gastronomia, destaca-se pela complexidade aromática e profundidade sensorial, típica da gastronomia costeira refinada.

MOLHO DE CARURU: Condimento tradicional da culinária afro-brasileira, elaborado com quiabo, castanha de caju, amendoim, azeite de dendê e temperos, rico em fibras, gorduras insaturadas, vitaminas E e do complexo B. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para pratos típicos, preparado pela cocção lenta e mistura dos ingredientes até obter textura cremosa e encorpada. Apresenta sabor marcante, levemente adocicado e textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela importância cultural e sabor característico na cozinha baiana.

MOLHO DE CASTANHA DE CAJU: Condimento cremoso elaborado a partir de castanhas de caju trituradas, água, alho e temperos, rico em gorduras insaturadas, proteínas, vitaminas do complexo B e minerais como magnésio e zinco. Na culinária, é utilizado como base para molhos, cremes e acompanhamentos, preparado pela emulsificação dos ingredientes até textura lisa e aveludada. Apresenta sabor suave, levemente adocicado e textura cremosa. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e perfil nutritivo em pratos veganos e saudáveis.

MOLHO DE CEBOLA CARAMELIZADA: Preparação elaborada pela cocção lenta de cebolas até seu caramelizado natural, combinadas com caldo, manteiga e, por vezes, vinho ou vinagre, resultando em sabor adocicado, profundo e textura aveludada. Rico em fibras, antioxidantes e compostos fenólicos. Na culinária, é utilizado para

acompanhar carnes, hambúrgueres e pratos rústicos. Na gastronomia, destaca-se pela complexidade sensorial que confere doçura equilibrada e aroma intenso aos pratos.

MOLHO DE CEBOLINHA E GENGIBRE: Preparação aromática e picante, composta por cebolinha fresca, gengibre ralado, molho de soja, óleo de gergelim e temperos variados. Rico em antioxidantes, compostos anti-inflamatórios e vitaminas do complexo B. Na culinária, é utilizado para acompanhar pratos asiáticos, peixes, frutos do mar e carnes, conferindo sabor fresco, pungente e levemente adocicado. Na gastronomia, destaca-se pela combinação equilibrada de aromas e pela capacidade de realçar sabores com vivacidade.

MOLHO DE CERVEJA ESCURA: Preparação da culinária contemporânea, elaborada com redução de cerveja preta, caldo de carne, cebola, alho e especiarias, resultando em sabor robusto, amargo e levemente adocicado. Rico em antioxidantes e compostos fenólicos da cerveja, além de nutrientes do fundo de carne. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes vermelhas e assadas, conferindo complexidade aromática e textura aveludada. Na gastronomia, destaca-se pela originalidade e profundidade sensorial em preparações modernas.

MOLHO DE COENTRO E LIMÃO: Preparação fresca e aromática, composta por coentro picado, suco de limão, azeite de oliva, alho e temperos variados. Rico em vitamina C, antioxidantes e compostos bioativos do coentro. Na culinária, é utilizado para temperar carnes, peixes, saladas e pratos latino-americanos, conferindo sabor cítrico, herbal e refrescante. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e capacidade de realçar sabores com leveza e frescor.

MOLHO DE CURRY VERDE: (AS) Condimento aromático e picante da culinária tailandesa, elaborado com pasta de curry verde composta por pimentas verdes, capim-santo, coentro, alho, gengibre e leite de coco, rico em vitaminas A, C e antioxidantes. Na culinária, é utilizado para preparar pratos com carnes, peixes e vegetais, obtido pela cocção da pasta com leite de coco até atingir textura cremosa e sabor equilibrado. Apresenta sabor fresco, picante e herbal, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela intensidade aromática e presença marcante em pratos tradicionais do Sudeste Asiático.

MOLHO DE CURRY VERMELHO: (AS) Condimento picante originário da culinária tailandesa, elaborado com pasta de curry vermelho à base de pimentas, alho, capim-santo, gengibre, especiarias e leite de coco,

contendo vitaminas A, C e antioxidantes naturais. Na culinária, é utilizado para preparar pratos à base de carnes, frutos do mar e legumes, obtido pela cocção lenta da pasta com os demais ingredientes até consistência cremosa. Apresenta sabor intenso, picante e aromático, com textura aveludada. Na gastronomia, destaca-se pela complexidade de sabores e uso em preparações tradicionais e contemporâneas do Sudeste Asiático.

MOLHO DE GENGIBRE E SOJA: (AS) Preparação aromática da culinária asiática, elaborada com molho de soja, gengibre fresco ralado, alho, vinagre de arroz, açúcar e óleo de gergelim, resultando em sabor salgado, levemente picante e ácido. Rico em compostos bioativos do gengibre, antioxidantes e minerais como sódio e ferro. Na culinária, é utilizado para marinar carnes, temperar saladas, peixes e pratos salteados. Na gastronomia, destaca-se pelo equilíbrio entre intensidade aromática e frescor pungente.

MOLHO DE GERGELIM: (AS) Condimento cremoso originário da culinária asiática, elaborado com pasta de gergelim (tahine), óleo, alho, vinagre e temperos, rico em gorduras insaturadas, proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B. Na culinária, é usado para temperar saladas, carnes e pratos frios, preparado pela mistura homogênea dos ingredientes até textura aveludada. Apresenta sabor suave, levemente tostado e textura cremosa. Na gastronomia, é valorizado pelo aporte nutricional e versatilidade em pratos de fusão e tradicionais.

MOLHO DE GINJA: (PT) Molho doce e ácido preparado com licor de ginja (Prunus cerasus), vinho do Porto, açúcar e especiarias, originado em Portugal, especialmente na região de Óbidos, contendo antioxidantes naturais e antocianinas. Utilizado na culinária para acompanhar carnes de caça, sobremesas e queijos, é preparado por redução alcoólica controlada. Apresenta sabor frutado, ácido-doce e aroma intenso, com textura densa e brilhante. Na gastronomia, é apreciado por seu caráter regional, contraste de sabores e elegância aromática.

MOLHO DE GOCHUJANG: (AS) Condimento tradicional coreano, produzido pela fermentação de pasta de pimenta vermelha, arroz glutinoso, soja e sal, rico em carboidratos, proteínas, vitaminas B e antioxidantes. Na culinária, é utilizado para temperar carnes, sopas e acompanhamentos, preparado por fermentação controlada que confere sabor complexo e umami. Apresenta sabor picante,

adocicado e fermentado, com textura pastosa e viscosa. Na gastronomia, é essencial na culinária coreana e amplamente utilizado em preparações contemporâneas e fusões asiáticas.

MOLHO DE COGUMELOS: Preparação clássica da culinária internacional, elaborada com cogumelos frescos refogados, creme de leite, manteiga, cebola e caldo, resultando em textura cremosa e sabor terroso característico. Rico em fibras, proteínas vegetais, vitaminas do complexo B e minerais como potássio e selênio. Na culinária, acompanha carnes, aves e massas. Na gastronomia, é valorizado pela profundidade aromática e versatilidade em pratos sofisticados.

MOLHO DE ERVAS FINAS: Preparação composta por uma combinação equilibrada de ervas aromáticas frescas ou secas, como salsa, cebolinha, tomilho, manjericão e estragão, misturadas com azeite de oliva, vinagre e temperos. Rico em antioxidantes, vitaminas A e C, e compostos bioativos das ervas. Na culinária, é utilizado para temperar saladas, carnes, peixes e vegetais, conferindo aroma fresco e sabor delicado. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e capacidade de realçar preparações com sutileza e elegância.

MOLHO DE GORGONZOLA: (IT) Preparação cremosa da culinária italiana, elaborada com queijo gorgonzola derretido, creme de leite, manteiga e temperos, resultando em sabor marcante, levemente picante e textura aveludada. Rico em proteínas, cálcio e lipídios. Na culinária, é utilizado para acompanhar massas, carnes e vegetais grelhados. Na gastronomia, destaca-se pela intensidade aromática e capacidade de agregar sofisticação a pratos diversos.

MOLHO DE HORTELÃ: (EU) Preparação refrescante, composta por folhas de hortelã picadas, vinagre ou suco de limão, açúcar, sal e, por vezes, iogurte, vinho tinto ou azeite, resultando em sabor fresco, levemente adocicado e ácido. Rico em antioxidantes, vitaminas A e C. Na culinária, é tradicionalmente utilizado para acompanhar pratos de cordeiro, saladas e pratos do Oriente Médio. Na gastronomia, destaca-se por proporcionar frescor e equilíbrio sensorial, realçando sabores intensos com leveza.

MOLHO DE LARANJA E GENGIBRE: Preparação aromática e cítrica elaborada com suco de laranja, gengibre fresco ralado, alho, mel ou açúcar, vinagre e, por vezes, amido para espessamento, resultando em sabor agridoce, levemente picante e textura leve. Rico em vitamina C, antioxidantes e compostos bioativos do gengibre. Na

culinária, é utilizado para acompanhar carnes brancas, peixes, saladas e preparações orientais. Na gastronomia, destaca-se pelo frescor e equilíbrio entre acidez, doçura e pungência.

MOLHO DE LIMÃO E ALCAPARRAS: Preparação cítrica e aromática, composta por suco de limão, alcaparras, manteiga ou azeite de oliva, alho e ervas frescas, resultando em sabor ácido, salgado e textura leve aveludada. Rico em vitamina C, antioxidantes e minerais como sódio e potássio. Na culinária, é tradicionalmente utilizado para acompanhar peixes, frutos do mar e aves, realçando sabores com frescor e intensidade. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade e equilíbrio entre acidez e salinidade.

MOLHO DE IOGURTE COM ERVAS: Preparação leve e refrescante composta por iogurte natural, ervas frescas como hortelã, salsa ou endro, alho, limão e azeite, resultando em sabor ácido, herbáceo e textura cremosa. Rico em proteínas, cálcio, probióticos e vitaminas B2 e B12. Na culinária, é utilizado para acompanhar saladas, grelhados, vegetais e pratos mediterrâneos. Na gastronomia, destaca-se pela leveza, valor funcional e frescor aromático que agrega às preparações.

MOLHO DE MANGA E PIMENTA: Preparação tropical e vibrante, elaborada com manga madura, pimenta fresca ou seca, açúcar, vinagre e especiarias, resultando em sabor agridoce, picante e textura aveludada. Rico em vitaminas A, C e antioxidantes naturais da manga, além de compostos bioativos da pimenta. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes grelhadas, frutos do mar e saladas. Na gastronomia, destaca-se pela combinação equilibrada entre doçura e ardência, conferindo frescor e complexidade sensorial aos pratos.

MOLHO DE MANJERICÃO FRESCO: Preparação feita a partir de folhas frescas de manjericão, geralmente combinadas com azeite de oliva, alho, sal e, ocasionalmente, queijo, resultando em aroma intenso e sabor herbáceo característico. Rico em antioxidantes, vitaminas A e K, e compostos fenólicos. Na culinária, é utilizado para temperar massas, saladas, molhos e pratos mediterrâneos. Na gastronomia, destaca-se pelo frescor e capacidade de realçar sabores com notas aromáticas vibrantes.

MOLHO DE MANTEIGA COMPOSTA: Preparação que combina manteiga com ervas, especiarias ou outros aromatizantes para intensificar sabor e aroma. Fonte de lipídios e vitaminas lipossolúveis. Na

culinária, é utilizado para finalizar e temperar carnes, peixes e vegetais, conferindo textura cremosa. Na gastronomia, valoriza pratos pela riqueza sensorial e versatilidade.

MOLHO DE MANTEIGA E LIMÃO: Preparação clássica da culinária internacional, elaborada pela emulsificação de manteiga clarificada com suco de limão fresco e, por vezes, aromatizada com ervas ou alho. Fonte de lipídios e vitaminas A e D da manteiga. Na culinária, é utilizado para acompanhar peixes, frutos do mar e vegetais, conferindo sabor cítrico equilibrado e textura cremosa. Na gastronomia, destaca-se pela capacidade de realçar ingredientes delicados com frescor e riqueza sensorial.

MOLHO DE MARACUJÁ: Preparação à base de polpa de maracujá, açúcar, vinagre ou suco de limão e, por vezes, creme ou manteiga, resultando em sabor agridoce com toque frutado e textura aveludada. Rico em vitamina C, fibras e antioxidantes naturais. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes brancas, peixes e sobremesas. Na gastronomia, é valorizado pela capacidade de equilibrar sabores intensos com frescor e acidez delicada.

MOLHO DE MOSTARDA DIJON: (FR) Condimento clássico da culinária francesa, elaborado com sementes de mostarda moídas finamente, vinagre, sal e especiarias, resultando em sabor picante, ácido e aromático. Rico em antioxidantes, compostos fenólicos e vitaminas do complexo B. Na culinária, é utilizado para temperar carnes, saladas, molhos e sanduíches. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e capacidade de realçar sabores com intensidade e equilíbrio.

MOLHO DE MOSTARDA E MEL: Preparação agridoce composta por mostarda (geralmente do tipo Dijon), mel, vinagre e azeite ou maionese, resultando em textura cremosa e sabor equilibrado entre picância e doçura. Rico em antioxidantes, compostos fenólicos e pequenas quantidades de vitaminas do complexo B. Na culinária, é utilizado para temperar saladas, carnes grelhadas, aves e sanduíches. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e perfil gustativo harmônico, unindo intensidade e suavidade em uma única preparação.

MOLHO DE NOZES: (IT) Condimento tradicional italiano, elaborado com nozes trituradas, azeite, alho, queijo e pão embebido, rico em gorduras insaturadas, proteínas, vitaminas E e do complexo B. Na culinária, é utilizado para acompanhar massas e vegetais, preparado

pela mistura e emulsificação dos ingredientes até obter textura cremosa e homogênea. Apresenta sabor delicado, levemente amendoado e textura aveludada. Na gastronomia, destaca-se pelo equilíbrio entre sabor e nutrição em pratos mediterrâneos.

MOLHO DE OSTRAS: (AS) Condimento concentrado da culinária asiática, especialmente chinesa, elaborado a partir da redução do extrato de ostras frescas com sal, açúcar e amido, resultando em sabor umami intenso, levemente adocicado e salgado. Rico em aminoácidos essenciais, minerais como zinco e ferro, e compostos bioativos. Na culinária, é amplamente utilizado para temperar carnes, legumes e pratos stir-fry. Na gastronomia, é valorizado por seu perfil sensorial complexo que realça sabores com profundidade e equilíbrio.

MOLHO DE PIMENTA CAROLINA REAPER: (AS) Condimento elaborado com a pimenta Carolina Reaper, a mais picante do mundo, originária dos Estados Unidos, rica em capsaicina e vitaminas A e C. Na culinária, é utilizado para adicionar um nível extremo de ardência a pratos específicos, preparado pela combinação da pimenta com vinagre, alho e outros temperos até formar um molho homogêneo. Apresenta sabor extremamente picante, levemente adocicado e frutado, com textura líquida a pastosa, sendo valorizado na gastronomia para uso restrito e cuidadoso em molhos e condimentos de alto impacto sensorial.

MOLHO DE PIMENTA CHIPOTLE: (AL) Condimento derivado da pimenta jalapeño defumada e seca, originário da culinária mexicana, rico em vitaminas A e C e compostos antioxidantes. Na culinária, é utilizado para conferir sabor defumado e picância a pratos diversos, preparado pela combinação da pimenta chipotle com tomates, vinagre e especiarias até obter um molho homogêneo. Apresenta sabor defumado, picante e levemente adocicado, com textura espessa, sendo valorizado na gastronomia pela versatilidade em marinadas, molhos e temperos.

MOLHO DE PIMENTA DEDO-DE-MOÇA: Condimento picante típico da culinária brasileira, elaborado com pimenta dedo-de-moça fresca, vinagre, alho e sal, rico em vitamina C e capsaicina. Na culinária, é utilizado para adicionar sabor e ardência moderada a pratos variados, preparado pela trituração dos ingredientes e posterior cozimento até obter um molho homogêneo. Apresenta sabor equilibrado, levemente frutado e picante, com textura líquida a

pastosa, sendo valorizado na gastronomia regional como um tempero versátil e saboroso.

MOLHO DE PIMENTA HABANERO: (AL) Condimento extremamente picante originário da região da Península de Yucatán, México, elaborado com pimentas habanero, vinagre, alho e sal, contendo vitaminas C e A e compostos antioxidantes. Na culinária, é utilizado para intensificar o sabor e a ardência de pratos variados, preparado pela mistura e cozimento dos ingredientes até formar um molho homogêneo. Apresenta sabor intenso, frutado e altamente picante, com textura líquida a pastosa, sendo valorizado na gastronomia por seu impacto sensorial e uso moderado em molhos e temperos regionais.

MOLHO DE PIMENTA JALAPEÑO: (AL) Condimento picante originário do México, elaborado com pimenta jalapeño fresca, vinagre e especiarias, rico em vitamina C e capsaicina. Na culinária, é utilizado para realçar o sabor e adicionar ardência a diversos pratos, preparado pela trituração dos ingredientes e posterior cozimento. Apresenta sabor fresco, picante e levemente vegetal, com textura líquida a pastosa, sendo apreciado na gastronomia por sua versatilidade em molhos, marinadas e acompanhamentos.

MOLHO DE PIMENTA MALAGUETA: Preparação picante típica de diversas culinárias tropicais, especialmente da América do Sul, elaborado com pimenta malagueta fresca ou fermentada, vinagre, alho, sal e, por vezes, óleo vegetal, resultando em sabor ardente, ácido e marcante. Rico em capsaicina, antioxidantes, vitamina C e compostos anti-inflamatórios naturais. Na culinária, é utilizado como condimento para carnes, feijoadas, petiscos e marinadas. Na gastronomia, destaca-se por seu caráter intenso, estimulante e versátil, conferindo personalidade vibrante aos pratos.

MOLHO DE PIMENTA SCOTCH BONNET: Condimento altamente picante originário do Caribe, elaborado com pimenta Scotch Bonnet, vinagre, alho e especiarias, rico em vitaminas A e C e compostos antioxidantes. Na culinária, é utilizado para conferir ardência e sabor frutado a pratos típicos caribenhos, preparado pela mistura e cozimento dos ingredientes até formar um molho homogêneo. Apresenta sabor intenso, picante e levemente adocicado, com textura líquida a pastosa, sendo valorizado na gastronomia por seu caráter marcante e uso em marinadas, molhos e acompanhamentos regionais.

MOLHO DE PIMENTA VERDE: Preparação clássica da culinária francesa, elaborada com pimenta verde em grãos, creme de leite, caldo de carne e, por vezes, conhaque, resultando em sabor picante e aroma fresco. Contém compostos bioativos da pimenta e lipídios do creme. Na culinária, é tradicionalmente servido com carnes vermelhas e aves, conferindo textura cremosa e sabor marcante. Na gastronomia, destaca-se pela combinação equilibrada entre picância e suavidade, valorizando pratos robustos.

MOLHO DE PISTACHE: Condimento cremoso feito a partir de pistaches triturados, azeite, alho e temperos, rico em gorduras insaturadas, proteínas, vitaminas E e do complexo B, além de minerais como magnésio e fósforo. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes, peixes e massas, preparado pela emulsificação dos ingredientes até obter textura homogênea e aveludada. Apresenta sabor delicado, levemente adocicado e textura cremosa. Na gastronomia, destaca-se pela sofisticação e aporte nutricional em preparações contemporâneas e tradicionais.

MOLHO DE QUEIJO: Condimento cremoso elaborado com queijos variados, leite ou creme, manteiga e temperos, rico em proteínas, cálcio e vitaminas A e D. Na culinária, é utilizado para acompanhar massas, vegetais e carnes, preparado pela combinação e aquecimento dos ingredientes até obter textura homogênea e aveludada. Apresenta sabor rico, salgado e levemente lácteo, com textura cremosa e encorpada. Na gastronomia, é amplamente valorizado pela versatilidade e presença em pratos tradicionais e contemporâneos.

MOLHO DE QUEIJO AZUL: Condimento cremoso elaborado com queijos azuis maturados, creme de leite, manteiga e temperos, rico em proteínas, cálcio, vitaminas A e D. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes, saladas e massas, preparado pela mistura e aquecimento suave dos ingredientes até textura homogênea. Apresenta sabor marcante, salgado e levemente picante, com textura cremosa e encorpada. Na gastronomia, é valorizado pela intensidade aromática e aplicação em pratos sofisticados e contemporâneos.

MOLHO DE SALSA VERDE: (EU) Preparação tradicional europeia, feita com salsa fresca picada, alcaparras, anchovas, alho, vinagre, azeite de oliva e, às vezes, pão ou farinha para textura. Rico em antioxidantes, vitaminas A, C e minerais como ferro. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes frias, peixes, legumes e entradas. Na

gastronomia, destaca-se por seu sabor herbáceo, ácido e salgado, conferindo frescor e equilíbrio a pratos variados.

MOLHO DE SOJA: (AS) Shoyu. Condimento líquido fermentado originário da China e amplamente difundido na culinária japonesa, elaborado a partir da soja, trigo, água e sal, rico em aminoácidos e minerais essenciais. Na culinária, realça o sabor umami de diversos pratos, obtido pela fermentação natural que confere aroma característico. Apresenta sabor salgado e umami, textura líquida e coloração escura. Na gastronomia, é essencial para temperos, marinadas e molhos na cozinha asiática e mundial.

MOLHO DE TAHINE: (AS) Preparação típica do Oriente Médio feita com pasta de gergelim (tahine), suco de limão, alho, água e sal, resultando em sabor intenso, levemente amargo e ácido, com textura cremosa e densa. Rico em cálcio, ferro, proteínas vegetais, ácidos graxos insaturados e vitaminas B1 e E. Na culinária, é amplamente utilizado para acompanhar faláfel, saladas, vegetais assados e carnes. Na gastronomia, destaca-se por sua profundidade sensorial, valor nutritivo e identidade cultural marcante.

MOLHO DE TAMARINDO: Preparação tradicional em diversas culinárias tropicais, feita a partir da polpa de tamarindo, combinada com açúcar, vinagre, especiarias e, às vezes, pimenta, resultando em sabor agridoce, ácido e levemente picante. Rico em antioxidantes, vitamina C e minerais como ferro e potássio. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes, frutos do mar, pratos asiáticos e marinadas. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e capacidade de equilibrar sabores intensos com frescor e acidez vibrante.

MOLHO DE TOMATE: Um dos cinco molhos-mãe da culinária clássica francesa, é preparado a partir de tomates frescos ou concentrados, cozidos lentamente com cebola, alho, ervas e especiarias, até obter textura espessa e sabor equilibrado entre acidez e doçura. O molho de tomate, como conhecemos hoje, tem suas raízes na culinária italiana, com o tomate sendo o ingrediente principal. Acredita-se que tenha surgido no século XVII, quando os italianos começaram a experimentar com o fruto trazido da América do Sul, mais precisamente na região da Cordilheira dos Andes, inicialmente considerado venenoso e cultivado apenas como planta ornamental. Com o tempo, chefs italianos reconheceram seu potencial culinário, incorporando-o em diversas preparações, especialmente molhos. Rico em licopeno, vitaminas A e C. Na culinária, é base versátil para

massas, carnes e ensopados. Apresenta sabor levemente ácido, doce e textura homogênea. Na gastronomia, é considerado molho fundamental e pilar da cozinha mediterrânea e base para molhos derivados em diferentes culinárias globais.

MOLHO DE TOMATE COM MANJERICÃO: (IT) Preparação clássica da culinária italiana, feita com tomates frescos ou pelados, azeite de oliva, alho, cebola e folhas de manjericão adicionadas ao final do cozimento para preservar o aroma. Rico em licopeno, vitaminas A e C e compostos antioxidantes naturais. Na culinária, é amplamente utilizado como base para massas, pizzas e preparações mediterrâneas leves. Na gastronomia, destaca-se pela simplicidade, frescor e equilíbrio entre acidez e notas herbáceas.

MOLHO DE TUCUPI: Condimento tradicional da culinária amazônica, elaborado a partir do líquido fermentado extraído da mandioca-brava, rico em carboidratos, minerais e compostos bioativos. Na culinária, é utilizado para temperar peixes, carnes e caldeiradas, preparado pela fervura prolongada que elimina toxinas e desenvolve sabor característico. Apresenta sabor ácido, levemente fermentado e aroma marcante, com textura líquida e amarelada. Na gastronomia, é valorizado pela singularidade regional e papel fundamental na cozinha amazônica tradicional.

MOLHO DE VINHO DO PORTO: (EU) Molho clássico da culinária europeia, elaborado pela redução de vinho do Porto com caldo de carne, aromáticos e, frequentemente, manteiga, resultando em textura aveludada e sabor adocicado, encorpado e frutado. Rico em antioxidantes e compostos fenólicos do vinho fortificado, além de nutrientes do fundo de carne. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes vermelhas, aves e queijos curados. Na gastronomia, destaca-se pela sofisticação e equilíbrio entre doçura e acidez, valorizando preparações refinadas.

MOLHO DE VINHO TINTO: (FR) Molho clássico da culinária francesa, elaborado pela redução lenta de vinho tinto com aromáticos, caldo de carne e manteiga, resultando em textura aveludada e sabor intenso e encorpado. Rico em compostos fenólicos e antioxidantes do vinho, além de nutrientes do fundo de carne. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes vermelhas assadas ou grelhadas, realçando sua complexidade gustativa. Na gastronomia, é valorizado pela sofisticação e profundidade sensorial que confere aos pratos.

MOLHO DE ZIMBRO: Molho aromático elaborado com bagas de zimbro (*Juniperus communis*), vinho tinto ou branco, fundo escuro, cebola e especiarias, originado na culinária europeia, especialmente germânica, rico em óleos essenciais, flavonoides e antioxidantes. Utilizado para acompanhar carnes de caça e porco, é preparado por refogado e redução lenta. Apresenta sabor levemente resinoso, adstringente e terroso, com textura fluida e encorpada. Na gastronomia, é valorizado por sua complexidade aromática e sofisticação em pratos de perfil robusto.

MOLHO DEMI-GLACE: (FR) Redução clássica da culinária francesa, obtida pela combinação e redução lenta do molho espanhol com fundo escuro de carne, resultando em textura aveludada e sabor concentrado. Contém proteínas, colágeno e minerais provenientes do fundo de carne. Na culinária, serve como base para molhos derivados e acompanha carnes grelhadas ou assadas. Na gastronomia, representa técnica refinada e fundamental para preparações sofisticadas.

MOLHO DIEPPOISE: (FR) Molho clássico da culinária francesa elaborado com vinho branco, creme de leite e frutos do mar, rico em proteínas, cálcio e compostos aromáticos marinhos. Na culinária, é utilizado para acompanhar peixes e frutos do mar, preparado pela redução do vinho com os frutos do mar e incorporação do creme até textura cremosa e homogênea. Apresenta sabor delicado, levemente ácido e marinho, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela sofisticação e equilíbrio em pratos refinados do litoral.

MOLHO DILL SAUCE: (EU) Molho cremoso pan-europeu com variações regionais, elaborado com endro fresco, creme de leite, iogurte ou maionese, suco de limão e especiarias, rico em cálcio, lipídios e compostos aromáticos. Na culinária, é utilizado para acompanhar peixes, frutos do mar, batatas e saladas, preparado por emulsão ou mistura até textura homogênea. Apresenta sabor fresco, levemente ácido e herbáceo, com textura cremosa. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e delicadeza, presente em preparações escandinavas, germânicas e do leste europeu.

MOLHO DIPLOMATE: (FR) Molho refinado da culinária francesa, elaborado a partir de Velouté de peixe enriquecido com creme de leite, gemas e manteiga de lagosta, fornecendo proteínas, gorduras e minerais marinhos. Na culinária, é utilizado para pratos de peixes

nobres e frutos do mar, preparado por cocção lenta e incorporação cuidadosa dos ingredientes até textura cremosa. Apresenta sabor delicado, marinho e levemente amanteigado, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela sofisticação e uso em preparações clássicas de alto padrão.

MOLHO DIPPING SAUCE: (AS) Molho agridoce tradicional das culinárias asiáticas, elaborado com açúcar, vinagre, molho de soja, alho, pimenta e, por vezes, suco cítrico, rico em antioxidantes e compostos aromáticos. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para rolinhos primavera, dumplings e petiscos diversos, preparado por cocção leve ou mistura direta dos ingredientes. Apresenta sabor equilibrado entre doce, ácido e picante, com textura fluida. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e contraste sensorial em pratos orientais e fusion.

MOLHO DODINE: (EU) Molho branco e delicado da Europa Medieval, preparado com leite de amêndoas, caldo de galinha e gengibre, comum em banquetes aristocráticos, contendo gorduras vegetais e proteínas leves. Utilizado como acompanhamento para aves e carnes brancas, é feito por infusão e leve espessamento. Apresenta sabor suave, levemente picante e textura cremosa. Na gastronomia, é apreciado por seu valor histórico, elegância e sutileza aromática.

MOLHO EEL SAUCE: (AS) Condimento agridoce tradicional da culinária japonesa, elaborado com molho de soja, açúcar, mirin e saquê, rico em sódio, carboidratos e antioxidantes. Na culinária, é utilizado para glacear enguias grelhadas (unagi) e realçar o sabor de pratos variados, preparado pela redução dos ingredientes até textura espessa e brilhante. Apresenta sabor doce, salgado e umami, com aroma caramelizado e textura viscosa. Na gastronomia, é valorizado pela capacidade de agregar sabor e brilho a preparações típicas japonesas.

MOLHO ESCABECHE: (EU) Preparação de origem mediterrânea elaborada com azeite, vinagre, cebola, alho, louro e especiarias, utilizada principalmente para conservar e aromatizar peixes, carnes brancas e vegetais cozidos. Na gastronomia, destaca-se por sua acidez equilibrada, conferindo sabor marcante e prolongando a durabilidade dos alimentos.

MOLHO ESPANHOL: (ES) Sauce Espagnole. Um dos cinco molhos-mãe da culinária clássica francesa, é um molho escuro e rico, tradicionalmente preparado com roux marrom e fundo escuro de

carne (geralmente de vitela), enriquecido com mirepoix e purê de tomate, cozido lentamente para obter profundidade de sabor e consistência. Na gastronomia, serve de base para molhos escuros derivados, como o demi-glace, e acompanha preparações robustas à base de carnes.

MOLHO ESTOUFFADE: (FR) É um molho escuro e encorpado da culinária francesa, obtido a partir do cozimento lento de carnes, ossos, vinho tinto, vegetais e ervas aromáticas, tradicionalmente usado como base para pratos ensopados. Rico em colágeno, minerais e sabor concentrado, resulta de técnica de cocção prolongada e redução gradual. Na gastronomia, é valorizado por sua profundidade de sabor, textura aveludada e papel fundamental em preparações clássicas da cozinha europeia.

MOLHO FOND LIÉ: (FR) Molho clássico da culinária francesa, obtido pela ligação do fundo escuro (fond brun) com roux, resultando em textura espessa e brilho aveludado. Rico em colágeno, proteínas e lipídios. Na culinária, é base para diversos molhos compostos e acompanhamento de carnes. Na gastronomia, representa técnica essencial para espessamento e sabor concentrado em molhos tradicionais.

MOLHO FOYOT: (FR) Molho derivado quente obtido pela incorporação de glace de viande ao molho Béarnaise, originado na culinária clássica francesa, sem valor nutricional significativo. Utilizado principalmente para acompanhar carnes grelhadas, é preparado por emulsão a quente com redução e clarificação. Apresenta sabor intenso, amanteigado e levemente ácido, com textura aveludada. Na gastronomia, é apreciado por sua elegância, complexidade e sofisticação em pratos refinados.

MOLHO FORESTIÈRE: (FR) Molho clássico da culinária francesa, elaborado com base de demi-glace enriquecida com cogumelos selvagens salteados, rico em umami, minerais e compostos antioxidantes. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes assadas ou grelhadas, especialmente de caça, preparado por redução lenta até alcançar sabor concentrado e textura encorpada. Apresenta sabor terroso, profundo e levemente amanteigado, com textura densa. Na gastronomia, é valorizado pela sofisticação e harmonia com pratos rústicos e elegantes.

MOLHO FRENCH: (US) Molho vinagrete adocicado, típico da culinária americana, elaborado com tomate, vinagre, açúcar, óleo e

especiarias, fornecendo vitaminas A e C, antioxidantes e ácidos graxos insaturados. Na culinária, é utilizado para temperar saladas e acompanhamentos frios, preparado pela emulsificação dos ingredientes até textura líquida e homogênea. Apresenta sabor equilibrado entre doce, ácido e levemente picante, com textura leve e fluida. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e capacidade de realçar sabores em preparações frescas e leves.

MOLHO GENEVOISE: (FR) Molho clássico francês à base de fumet de peixe, vinho tinto, mirepoix e ervas aromáticas, finalizado com manteiga para conferir brilho e sabor. Originário da região de Genebra, é tradicionalmente servido com peixes de água doce. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor intenso, coloração escura e textura aveludada, valorizando pratos sofisticados de peixes e frutos do mar.

MOLHO GENOVÊS: (IT) Molho tradicional da cozinha napolitana, não relacionado à cidade de Gênova, preparado com carne bovina ou suína, cebolas em grande quantidade, vinho branco e ervas, cozidos lentamente até formar um molho espesso e saboroso. Rico em proteínas e compostos aromáticos, possui sabor adocicado das cebolas caramelizadas e textura aveludada. Na gastronomia, é servido com massas como ziti ou rigatoni, sendo um clássico reconfortante do sul da Itália.

MOLHO GOLF: (AL) Molho derivado frio composto por maionese, creme de leite, catchup, conhaque, mostarda em pó, orégano, sal e pimenta, resultando em sabor levemente adocicado e picante. Originado na Argentina, é tradicionalmente servido com frutos do mar empanados. Na gastronomia, destaca-se como acompanhamento cremoso e equilibrado, valorizando preparações frias e entradas.

MOLHO GREEN GODDESS: (US) Condimento cremoso originário da culinária americana, elaborado com ervas frescas (como estragão, salsinha e cebolinha), maionese, iogurte e suco de limão, rico em vitaminas A, C e gorduras insaturadas. Na culinária, é utilizado para temperar saladas, frutos do mar e sanduíches, preparado pela mistura homogênea dos ingredientes até textura lisa e aveludada. Apresenta sabor fresco, herbáceo, levemente ácido e cremoso. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e equilíbrio entre sabor e frescor em preparações contemporâneas.

MOLHO GRENOBLOISE: (FR) Molho clássico da culinária francesa, elaborado com manteiga noisette, alcaparras, suco de limão e croutons crocantes, rico em gorduras insaturadas, antioxidantes e vitamina C. Na culinária, é utilizado para acompanhar peixes e pratos delicados, preparado pela emulsificação da manteiga dourada com os demais ingredientes até textura leve e aveludada. Apresenta sabor amanteigado, ácido e levemente salgado, com contraste crocante proporcionado pelos croutons. Na gastronomia, é valorizado pela combinação de texturas e frescor em preparações refinadas.

MOLHO GRIBICHE: (FR) Molho frio clássico da culinária francesa, elaborado pela emulsificação de gemas de ovo cozidas e mostarda com óleo neutro, finalizado com picles picados, alcaparras, salsa, cerefólio, estragão e claras cozidas em juliana. Rico em proteínas, lipídios, vitaminas A, D e compostos aromáticos. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para carnes frias, peixes e vegetais, apresentando sabor ácido, herbáceo e levemente picante, com textura cremosa e fragmentada. Na gastronomia, é valorizado pela complexidade sensorial e frescor em preparações tradicionais.

MOLHO HARISSA: (AF) Condimento tradicional do Norte da África, elaborado com pimentas vermelhas, alho, cominho e azeite, fornecendo vitaminas A, C e antioxidantes. Na culinária, é utilizado para temperar carnes, ensopados e legumes, obtido pela trituração e mistura dos ingredientes até formar uma pasta espessa. Apresenta sabor picante, aromático e textura pastosa, sendo valorizado na gastronomia por seu caráter intenso e versátil em pratos mediterrâneos e do Magrebe.

MOLHO HIJO DE PUTANA: (ES) Termo coloquial e informal, originário do espanhol, usado para descrever molhos extremamente picantes e intensos, geralmente elaborados com pimentas fortes e ingredientes que potencializam o sabor ardido. Na gastronomia, esses molhos são apreciados por entusiastas de sabores extremos, sendo utilizados para adicionar potência e caráter marcante a pratos variados.

MOLHO HOISIN: (AS) Condimento espesso e adocicado originário da culinária chinesa, feito com soja fermentada, açúcar, vinagre, alho e especiarias, rico em proteínas, vitaminas do complexo B e minerais. Na culinária, é utilizado como molho para grelhados, marinadas e acompanhamentos, preparado pela mistura e cozimento dos ingredientes até atingir consistência homogênea. Apresenta sabor doce, umami e levemente picante, com textura cremosa e coloração

escura. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade em pratos asiáticos e influências globais.

MOLHO HOLANDÊS: (FR) Sauce Hollandaise. Um dos cinco molhos-mãe da culinária clássica francesa, é uma emulsão quente à base de gema de ovo, manteiga clarificada e suco de limão ou vinagre. A técnica de preparo é realizada em banho-maria (bain-marie), exigindo controle cuidadoso de temperatura. De origem incerta, a receita foi citada pela primeira vez em um livro de culinária holandês de 1593, escrito pelo médico Carel Baten (Carolus Battus), na República Holandesa, e posteriormente popularizada na França. Apresenta textura cremosa e sabor levemente ácido. Na gastronomia, é amplamente utilizado como acompanhamento de ovos (especialmente no Ovos Benedict), peixes e vegetais, realçando os sabores com sua acidez equilibrada e untuosidade característica. Base para diversas variações secundárias, como os molhos Béarnaise, Maltaise e Foyot (ou Valois).

MOLHO INGLÊS: (EU) Condimento líquido de origem britânica, elaborado com vinagre, melaço, anchovas, tamarindo, alho, cebola, molho de soja e especiarias, fermentado por vários meses, rico em umami e compostos aromáticos. Utilizado na culinária para temperar carnes, molhos, sopas e coquetéis, é preparado por infusão e fermentação. Apresenta sabor intenso, ácido, salgado e levemente adocicado, com textura fluida. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade e profundidade de sabor.

MOLHO IVORY: (FR) Molho derivado da culinária francesa, elaborado a partir de Velouté de frango enriquecido com creme de leite e manteiga, fornecendo proteínas, cálcio e gorduras lácteas. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes brancas, massas e legumes, preparado por cocção suave e incorporação dos ingredientes até obter textura cremosa e uniforme. Apresenta sabor delicado, amanteigado e levemente adocicado, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela leveza e refinamento em pratos clássicos.

MOLHO JANCE: (EU) Molho ácido e picante da Europa pré-colombiana, elaborado com gengibre fresco, vinagre e salsa, sem valor nutricional expressivo, mas rico em compostos aromáticos naturais. Utilizado para acompanhar carnes assadas e pratos quentes, é preparado por maceração e emulsão simples. Apresenta sabor pungente, herbal e ácido, com textura leve e fluida. Na gastronomia,

destaca-se como exemplo das combinações intensas e refrescantes da cozinha medieval europeia.

MOLHO JERK: Molho picante originário da culinária jamaicana, elaborado com pimenta-da-jamaica, pimentas ardidas (como scotch bonnet), tomilho, alho, cebola e especiarias variadas, rico em capsaicina, antioxidantes e compostos aromáticos. Na culinária, é utilizado como marinada ou finalização para carnes, aves e vegetais, preparado por trituração dos ingredientes até textura pastosa ou líquida. Apresenta sabor intenso, defumado, picante e levemente adocicado, com textura rústica. Na gastronomia, é valorizado por seu perfil marcante e autêntico em pratos caribenhos e afro-diaspóricos.

MOLHO JUS LIÉ: (FR) Molho claro e leve da culinária francesa, derivado da Espagnole, preparado pela redução do suco natural de carne com leve espessamento por amido. Contém proteínas e minerais presentes na carne. Na culinária, realça o sabor de carnes assadas sem adicionar textura pesada. Na gastronomia, é valorizado por intensificar sabores mantendo leveza e elegância no prato.

MOLHO LAMBÃO: Vinagrete típico da culinária nordestina, especialmente baiana, elaborado com tomate, cebola roxa, pimentão amarelo, pimentas frescas e ervas, rico em vitamina C, antioxidantes e compostos bioativos. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para carnes, peixes e pratos típicos, preparado por mistura crua dos ingredientes com vinagre e azeite. Apresenta sabor ácido, picante, fresco e aromático, com textura crocante. Na gastronomia, é valorizado pela intensidade, regionalidade e frescor em preparações populares e tradicionais.

MOLHO LLAJUA: (AL) Molho tradicional da culinária boliviana, elaborado com locotos (Capsicum pubescens), tomates, pimentas e ervas locais como quirquiña ou coentro, podendo incluir cebola, rico em capsaicina, vitamina C e antioxidantes. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para salteñas, carnes, empanadas e pratos típicos, preparado por trituração dos ingredientes frescos até textura pastosa ou líquida. Apresenta sabor picante, fresco e levemente ácido, com aroma herbal. Na gastronomia, é valorizado por sua intensidade regional e autenticidade na culinária andina.

MOLHO LYONNAISE: (FR) Molho tradicional da culinária francesa, elaborado com base de demi-glace e cebolas caramelizadas, rico em compostos aromáticos, antioxidantes e minerais. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes grelhadas, assados e batatas,

preparado pela redução da demi-glace com as cebolas salteadas até atingir textura espessa. Apresenta sabor profundo, levemente adocicado e caramelizado, com textura encorpada. Na gastronomia, é valorizado pela combinação de sabores intensos e aplicação em pratos clássicos e rústicos.

MOLHO MADEIRA: (FR) Sauce Madère. É um molho clássico da culinária francesa, elaborado à base de vinho da Madeira, chalotas e manteiga. Apresenta sabor marcante, levemente adocicado e amadeirado, sendo tradicionalmente utilizado para acompanhar carnes vermelhas assadas ou cozidas em caldo, como filé mignon, rosbife ou bife Wellington. Na gastronomia, destaca-se também por sua harmonização com presunto cozido, cujo sabor salgado é equilibrado pela doçura do vinho, e com vísceras, especialmente rins, cuja intensidade é suavizada pelo molho, tornando-os mais palatáveis. Trata-se de uma preparação refinada que confere profundidade, elegância e complexidade aos pratos, valorizando técnicas clássicas de cozinha.

MOLHO MALTÊS: (FR) Maltaise Sauce. Molho derivado do holandês clássico, enriquecido com suco e raspas de laranja sanguínea (laranja maltesa), originado na França, contendo lipídios, vitamina C, vitamina A e vitamina E, provenientes da manteiga e da fruta cítrica. Utilizado principalmente para acompanhar aspargos e legumes cozidos, é preparado por emulsão a quente com manteiga e gema de ovo. Apresenta sabor cítrico, levemente adocicado e textura cremosa. Na gastronomia, é valorizado por sua elegância, frescor e aplicação em preparações refinadas.

MOLHO MARINARA: (IT) Molho tradicional da culinária italiana, preparado com tomates frescos ou pelados, alho, cebola, azeite de oliva e ervas aromáticas, cozido rapidamente para preservar seu frescor e acidez natural. Rico em licopeno, vitaminas A e C, além de compostos antioxidantes. Na culinária, é amplamente utilizado como base para massas, frutos do mar e pratos mediterrâneos. Na gastronomia, é reconhecido por sua simplicidade, sabor vibrante e versatilidade.

MOLHO MIGNONETTE: (FR) Molho clássico da culinária francesa, feito à base de vinagre de vinho tinto ou branco, pimenta-do-reino moída e chalotas finamente picadas. Tradicionalmente servido como acompanhamento para ostras frescas, realça seu sabor com toque ácido e picante. Na gastronomia, a mignonette é apreciada por sua

simplicidade e capacidade de complementar frutos do mar delicados.

MOLHO MINT SAUCE: (EU) Molho tradicional inglês elaborado com folhas de hortelã finamente picadas, vinagre e açúcar, rico em compostos antioxidantes, vitamina C e óleos essenciais. Na culinária, é utilizado como acompanhamento clássico para cordeiro assado, preparado por maceração dos ingredientes até obter textura líquida e aromática. Apresenta sabor refrescante, agridoce e ácido, com textura leve e herbácea. Na gastronomia, o molho de menta é valorizado pela capacidade de equilibrar sabores intensos e trazer frescor a pratos robustos.

MOLHO MOLE POBLANO: (AL) Condimento tradicional mexicano elaborado com uma complexa mistura de pimentas secas, chocolate amargo, especiarias, sementes, nozes e ervas, rico em antioxidantes, vitaminas A e C. Termo de origem náuatle ("mōlli"), que designa uma variedade de molhos tradicionais da culinária mexicana, sendo o mais conhecido o mole poblano do estado de Puebla. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes, especialmente aves, preparado pela cocção lenta e homogeneização dos ingredientes até textura espessa e aveludada. Apresenta sabor complexo, equilibrado entre picante, amargo e doce, com textura cremosa. Na gastronomia, é valorizado pela riqueza sensorial e importância cultural na cozinha mexicana.

MOLHO MOREL: (FR) Molho refinado preparado com cogumelos morel (Morchella spp.), manteiga, chalotas, vinho branco e creme de leite, originado na culinária francesa, rico em proteínas, fibras e compostos bioativos. Utilizado para acompanhar carnes brancas e pratos de caça, é elaborado por refogado e redução. Apresenta sabor terroso, delicado e aroma marcante, com textura cremosa e aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela sofisticação, complexidade aromática e exclusividade.

MOLHO NORMANDY: (FR) Também conhecido como molho Normande ou sauce Normande, é um molho clássico da culinária francesa, originário da região da Normandia. É preparado a partir de um velouté de peixe enriquecido com creme de leite, manteiga, gema de ovo e, frequentemente, suco de limão e cogumelos. Na gastronomia, é amplamente utilizado para acompanhar pescados e mariscos, conferindo sabor delicado e textura aveludada às preparações.

MOLHO MORNAY: (FR) Derivado da culinária francesa, obtido pela adição de queijos Gruyère e parmesão ao molho Béchamel, rico em proteínas, cálcio e gorduras lácteas. Sua origem remonta à França, sendo associado ao chef Mornay, que teria criado a receita no século XIX, no restaurante parisiense Le Grand Véfour. Na culinária, é utilizado para gratinar massas, legumes, ovos e peixes, preparado pelo aquecimento do Béchamel com os queijos até fusão completa. Apresenta sabor intenso, cremoso e levemente salgado, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela elegância e versatilidade em preparações gratinadas e refinadas.

MOLHO MOUSSELINE: (FR) Variante do molho Hollandaise da culinária francesa, enriquecida com creme de leite fresco batido, incorporação à emulsão de gemas, manteiga clarificada e ácido, conferindo textura leve, aerada e sabor delicado. Contém lipídios e vitaminas A e D provenientes da manteiga e do creme. Na culinária, acompanha peixes, aspargos e ovos pochê. Na gastronomia, é valorizado pela sofisticação e leveza em preparações refinadas.

MOLHO MUHAMMARA: (AS) Condimento tradicional da culinária síria, elaborado com pimentões vermelhos assados, nozes, alho, azeite e especiarias, rico em gorduras insaturadas, vitaminas A e C e antioxidantes naturais. Na culinária, é utilizado como pasta para acompanhar pães, carnes e vegetais, preparado pela trituração e emulsificação dos ingredientes até textura cremosa e homogênea. Apresenta sabor equilibrado entre doce, picante e defumado, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e caráter aromático em pratos do Oriente Médio e fusões contemporâneas.

MOLHO NAM JIM: (AS) Termo genérico da culinária tailandesa para molhos de mergulho, geralmente elaborados com combinações de açúcar, vinagre, suco de limão, molho de peixe, alho, pimentas e ervas, ricos em capsaicina, vitamina C e compostos aromáticos. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para frutos do mar, carnes e vegetais, preparado por mistura crua dos ingredientes até textura líquida ou levemente espessa. Apresenta sabor agridoce, picante e salgado, com aroma fresco e intenso. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e equilíbrio entre os quatro sabores básicos em preparações tailandesas.

MOLHO NAGÔ: Molho tradicional afro-brasileiro associado ao povo Nagô, de origem iorubá, da região que hoje corresponde à Nigéria. É

preparado com pimentas malagueta secas e sal, pilados até formar uma pasta, à qual se incorporam camarões secos descascados, triturados no pilão ou em liquidificador. A mistura é frita em azeite de dendê até formar um molho espesso e aromático, podendo levar suco de limão, quiabo ou jiló na finalização. Na gastronomia, é expressão da culinária de matriz africana, utilizado para intensificar sabores em peixes, mariscos e pratos cerimoniais.

MOLHO NANTUA: (FR) Molho clássico da culinária francesa feito a partir de base béchamel enriquecida com creme de leite e manteiga de lagostim, acompanhada por caudas de lagostim. Apresenta sabor delicado, amanteigado e levemente marinho, com textura aveludada. Recebe o nome da cidade de Nantua, famosa por seus lagostins, e o termo à la Nantua designa preparações que incorporam esse crustáceo. Na gastronomia, é o acompanhamento tradicional das quenelles de brochet (bolinhos de lúcio), resultando nas quenelles Nantua, valorizando sabores delicados e textura cremosa.

MOLHO NAPOLITANO: (IT) Molho tradicional da região de Nápoles, na Itália, preparado com tomates maduros, cebola, alho, azeite de oliva e manjericão, cozido lentamente para intensificar o sabor e preservar a suavidade. Fonte de licopeno, vitaminas A e C e compostos antioxidantes naturais. Na culinária, é utilizado como base para massas, lasanhas e pizzas. Na gastronomia, representa a essência da cozinha italiana, marcada pela simplicidade e riqueza aromática.

MOLHO NARDÉE: Molho doce e perfumado da época do Império Romano, preparado com extrato de nardo (Nardostachys jatamansi), vinho tinto ou branco e mel, utilizado como finalização de pratos requintados, sem valor nutricional relevante. Empregado na culinária para aromatizar carnes ou sobremesas, era obtido por infusão e leve redução. Apresenta sabor adocicado e floral, com textura fluida e fragrância marcante. Na gastronomia, é lembrado como símbolo de luxo e refinamento nas mesas da Roma Antiga.

MOLHO NORMANDE: (FR) Molho refinado da culinária francesa, preparado com Velouté de peixe enriquecido com cogumelos, ostras, creme de leite e vinho branco, rico em proteínas, minerais e compostos aromáticos marinhos. Na culinária, é utilizado para acompanhar peixes, frutos do mar e preparações gratinadas, obtido por cocção lenta e finalização cremosa. Apresenta sabor delicado, levemente salgado e marinho, com textura lisa e aveludada. Na

gastronomia, é valorizado pela elegância e complexidade em pratos clássicos à base de pescados.

MOLHO NƯỚC CHẤM: (AS) Molho tradicional da culinária vietnamita, elaborado com molho de peixe, açúcar, suco de limão ou vinagre, alho e pimentas, rico em sódio, capsaicina e compostos aromáticos. Na culinária, é utilizado como molho de mergulho para rolinhos primavera, carnes grelhadas e pratos com macarrão, preparado por dissolução e equilíbrio dos ingredientes até textura líquida. Apresenta sabor complexo, combinando doce, salgado, ácido e picante, com aroma fresco e pungente. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade e equilíbrio sensorial característico da cozinha vietnamita.

MOLHO PARDO: (FR) Molho clássico da culinária francesa, obtido a partir do fundo escuro de carnes assadas ou refogadas, reduzido com vinho ou caldo, e espessado geralmente com farinha ou roux. Contém compostos nitrogenados, aminoácidos e caramelizados que conferem sabor umami e coloração marrom. Na gastronomia, é utilizado para acompanhar carnes vermelhas, aves e assados, proporcionando profundidade e riqueza ao prato.

MOLHO PARISIENSE: (FR) Molho clássico da culinária francesa à base de maionese enriquecida com creme de leite, mostarda, suco de limão e ervas finas. Apresenta textura cremosa e sabor delicado, utilizado principalmente para acompanhar frutos do mar, peixes, carnes frias e saladas. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e capacidade de realçar ingredientes com suavidade e elegância.

MOLHO PÉRIGUEUX: (FR) Molho clássico da alta gastronomia francesa, elaborado com base de demi-glace enriquecida com trufas negras, rico em umami, compostos aromáticos e minerais. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes nobres, especialmente vitela e filé-mignon, preparado por redução lenta e adição das trufas finamente picadas. Apresenta sabor profundo, terroso e elegante, com textura encorpada. Na gastronomia, é valorizado pelo requinte e sofisticação em preparações de alto padrão.

MOLHO PESTO DE RÚCULA: (IT) Variante contemporânea do pesto tradicional, preparada com folhas frescas de rúcula, azeite de oliva extravirgem, alho, castanhas (como nozes ou pinoli) e queijo parmesão, resultando em sabor picante, levemente amargo e textura cremosa. Rico em antioxidantes, vitaminas A, C e K, além de ácidos graxos essenciais. Na culinária, é utilizado em massas, saladas e

sanduíches. Na gastronomia, destaca-se pela inovação e frescor, oferecendo perfil gustativo diferenciado e versatilidade.

MOLHO PESTO GENOVESE: (IT) Condimento italiano tradicional originário de Gênova, elaborado com manjericão fresco, pinoli "pinhões", alho, queijo parmesão ou pecorino, azeite extra virgem e pimenta preta, rico em vitaminas A, C, proteínas e gorduras insaturadas. Na culinária, é utilizado para temperar massas, saladas e carnes, preparado pela trituração dos ingredientes até formar uma pasta aromática e homogênea. Apresenta sabor fresco, herbáceo, levemente adocicado e salgado, com textura cremosa e granulada. Na gastronomia, é valorizado pela intensidade aromática e versatilidade em preparações mediterrâneas e contemporâneas.

MOLHO PESTO ROSSO: (IT) Variação siciliana do pesto, elaborada com tomates secos, azeite de oliva, manjericão, alho, queijo parmesão, nozes ou amêndoas, resultando em pasta de cor avermelhada, sabor intenso e levemente adocicado. Rico em ácidos graxos, antioxidantes e vitaminas A e E. Na culinária, é utilizado em massas, carnes brancas e pães. Na gastronomia, é valorizado por sua rusticidade, riqueza de sabor e versatilidade em preparações mediterrâneas.

MOLHO PICANTE TERMOCRÔMICO: Molho experimental contemporâneo que incorpora pimentas ardidas e pigmentos naturais sensíveis à temperatura, como antocianinas ou extratos de beterraba, originado em contextos de gastronomia molecular, com capsaicina e antioxidantes. Utilizado para acompanhar carnes, hambúrgueres e pratos criativos, é preparado por emulsão e estabilização térmica. Apresenta sabor intensamente picante, com textura fluida e coloração variável conforme a temperatura. Na gastronomia, é valorizado por seu apelo visual inovador, interatividade e aplicação em experiências sensoriais.

MOLHO PIRI-PIRI: Molho picante à base de pimentas vermelhas (Capsicum spp.), alho, vinagre, limão, azeite e ervas, originado em Portugal com influências africanas, contendo capsaicina e antioxidantes naturais. Utilizado na culinária para marinar, pincelar ou servir carnes grelhadas, é preparado por trituração e infusão. Apresenta sabor ardente e ácido, com textura líquida e levemente oleosa. Na gastronomia, é valorizado por sua intensidade, rusticidade e presença marcante em pratos típicos lusófonos.

MOLHO POBLANO: (AL) Molho "Mole Poblano" espesso, escuro e aromático da culinária tradicional mexicana, originário do estado de

Puebla. Elaborado com uma complexa mistura de pimentas secas, chocolate amargo, especiarias, nozes e frutas secas, resulta em sabor agridoce e picante equilibrado. Na gastronomia, é servido principalmente com carne de frango ou peru, sendo um símbolo nacional e presença marcante em festividades e pratos cerimoniais.

MOLHO POIVRE: (FR) Molho quente e encorpado à base de pimenta-do-reino em grãos, creme de leite, manteiga, conhaque e fundo escuro, originado na culinária francesa clássica, sem valor nutricional relevante. Utilizado como acompanhamento para carnes grelhadas, especialmente filé mignon, é preparado por redução e flambagem. Apresenta sabor picante e intenso, com textura aveludada. Na gastronomia, é apreciado por sua sofisticação, equilíbrio de sabores e realce de proteínas nobres.

MOLHO POMODORO: (IT) Preparação clássica da culinária italiana, feita com tomates frescos ou pelados, alho, cebola, azeite de oliva e manjericão, cozida lentamente para desenvolver sabor equilibrado e textura suave. Rico em licopeno, vitaminas A e C, além de compostos antioxidantes naturais. Na culinária, é amplamente utilizado como base para massas, pizzas e pratos mediterrâneos. Na gastronomia, destaca-se pela autenticidade, frescor e simplicidade em sabores tradicionais.

MOLHO PONZU: (AS) Molho cítrico de origem japonesa, caracterizado por sabor azedo e aroma refrescante. Tradicionalmente elaborado com suco de frutas cítricas, como *yuzu* ou limão, combinado a molho de soja, vinagre e, às vezes, *dashi*. rico em vitamina C, antioxidantes e sódio. É usado como tempero ou acompanhamento em pratos como sashimi, tataki, guiozas e outras preparações cozidas no vapor. Na gastronomia, destaca-se por realçar sabores com acidez equilibrada e leveza.

MOLHO POULETTE: (FR) Molho clássico francês derivado do velouté de frango ou vitela, enriquecido com cogumelos, creme de leite e gemas de ovo, ocasionalmente acrescido de suco de limão e salsa, conferindo frescor e acidez equilibrada. Utilizado para acompanhar aves, ovos, peixes e legumes, apresenta textura cremosa e sabor delicado. Na gastronomia, é valorizado por sua elegância e versatilidade em preparações sofisticadas.

MOLHO PUTTANESCA: (IT) Molho tradicional da culinária italiana, originário de Nápoles, elaborado com tomate, azeitonas, alcaparras, alho e anchovas, rico em antioxidantes, ácidos graxos insaturados,

vitaminas A e C e sais minerais. Na culinária, é utilizado principalmente com massas, preparado pelo refogado dos ingredientes até formar um molho encorpado. Apresenta sabor intenso, salgado e levemente ácido, com textura rústica. Na gastronomia, é valorizado pela robustez e praticidade, representa a rusticidade e a intensidade de sabores da cozinha mediterrânea popular.

MOLHO RANCH: (US) Rancheiro. Preparação originária dos Estados Unidos, feita com base de maionese, creme de leite ou buttermilk, alho, cebola, ervas secas (como endro e salsinha), pimenta e suco de limão, resultando em textura cremosa e sabor levemente ácido e herbáceo. Rico em lipídios, cálcio e vitaminas A e K. Na culinária, é utilizado para saladas, vegetais crus, carnes grelhadas e como dip. Na gastronomia, destaca-se pela cremosidade intensa, frescor e popularidade em pratos casuais e contemporâneos.

MOLHO RAVIGOTE: (FR) Molho frio clássico da culinária francesa, elaborado com ervas frescas picadas, alcaparras, mostarda, vinagre e azeite, rico em antioxidantes, vitaminas C e K. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes frias, peixes e saladas, preparado pela mistura homogênea dos ingredientes até textura líquida e leve. Apresenta sabor ácido, herbáceo e levemente picante, com textura fluida. Na gastronomia, é valorizado pelo frescor e capacidade de realçar sabores em preparações delicadas.

MOLHO RÉFORME: (FR) Molho clássico da culinária francesa elaborado com base em molho bechamel enriquecido com mostarda, gemas de ovo, creme de leite e condimentos, resultando em sabor suave, cremoso e levemente picante. Utilizado para acompanhar carnes, aves e peixes, é valorizado na gastronomia pela textura aveludada e capacidade de realçar o sabor dos ingredientes principais.

MOLHO RÉMOULADE: (FR) Molho frio clássico da culinária francesa, derivado da maionese, caracterizado pela emulsão de base cremosa com ingredientes como pickles finamente picados, alcaparras, alho, ervas frescas (salsa, estragão) e mostarda. Frequentemente utilizado para acompanhar frutos do mar, carnes frias e saladas, o molho rémoulade confere sabor complexo, levemente ácido e aromático, sendo valorizado na gastronomia pela versatilidade e frescor que acrescenta aos pratos.

MOLHO ROBERT: (FR) Molho clássico da culinária francesa, elaborado com base de demi-glace, vinho branco, cebolas douradas e mostarda, rico em compostos aromáticos, antioxidantes e minerais. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes de porco e grelhados, preparado por redução dos ingredientes até obter textura espessa e sabor concentrado. Apresenta sabor ácido, levemente picante e caramelizado, com textura encorpada. Na gastronomia, é valorizado pela intensidade e equilíbrio de sabores em preparações tradicionais.

MOLHO ROMESCO: (ES) Condimento tradicional catalão elaborado com amêndoas tostadas, pimentões vermelhos assados, alho, azeite de oliva e vinagre, rico em ácidos graxos insaturados, fibras e antioxidantes naturais, vitaminas E e C. Na culinária, é usado para acompanhar peixes, carnes grelhadas e legumes, preparado pela trituração dos ingredientes até obter uma pasta homogênea e cremosa. Apresenta sabor equilibrado, levemente adocicado, defumado e textura aveludada. Na gastronomia, é apreciado pela versatilidade e sabor marcante na cozinha mediterrânea, apreciado por sua rusticidade, complexidade sensorial e origem camponesa refinada.

MOLHO RUSSO: (US) Condimento cremoso tradicionalmente elaborado com maionese, ketchup e rábano (raiz-forte), rico em gorduras insaturadas, vitaminas A e E e compostos bioativos do rábano. Na culinária, é utilizado para temperar saladas, frutos do mar e sanduíches, preparado pela mistura homogênea dos ingredientes até textura lisa e cremosa. Apresenta sabor equilibrado entre doce, ácido e picante, com textura aveludada. Na gastronomia, o molho russian é valorizado pela versatilidade e caráter marcante em preparações diversas.

MOLHO SALSA VERDE: (AL) Condimento tradicional mexicano elaborado com tomatillos, pimentas verdes, coentro e outras ervas frescas, rico em vitamina C, antioxidantes e compostos bioativos. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes, tacos e pratos diversos, preparado pela combinação dos ingredientes crus ou cozidos até textura líquida a pastosa. Apresenta sabor fresco, ácido, levemente picante e herbal, com textura leve e líquida. Na gastronomia, é valorizado pelo frescor e capacidade de realçar sabores em preparações típicas mexicanas e contemporâneas.

MOLHO SATAY: (AS) Condimento tradicional da culinária indonésia, elaborado com pasta de amendoim, leite de coco, alho, gengibre,

pimenta e especiarias, rico em proteínas, gorduras insaturadas, vitaminas E e do complexo B. Na culinária, é utilizado principalmente para acompanhar espetinhos de carne grelhada (satay), preparado pela mistura e cozimento dos ingredientes até textura cremosa e homogênea. Apresenta sabor equilibrado entre doce, salgado e picante, com textura aveludada e encorpada. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e caráter aromático em pratos do Sudeste Asiático e fusões contemporâneas.

MOLHO SENAP: (EU) Molho tradicional da culinária sueca, elaborado com mostarda amarela, vinagre, açúcar, especiarias e, por vezes, creme ou óleo, rico em compostos fenólicos, açúcares e antioxidantes. Na culinária, é utilizado para acompanhar salsichas, hambúrgueres, carnes curadas e salmão defumado, preparado por trituração e emulsão dos ingredientes até textura pastosa. Apresenta sabor agridoce, aromático e suave, com textura densa e cremosa. Na gastronomia, é valorizado como expressão do paladar escandinavo em preparações tradicionais e contemporâneas.

MOLHO SRIRACHA: (AS) Condimento picante de origem tailandesa, feito principalmente de pimenta malagueta, alho, vinagre e açúcar, rico em vitamina C e antioxidantes naturais. Na culinária, é usado para adicionar sabor e ardência a pratos diversos, sendo preparado pela fermentação ou mistura dos ingredientes até formar um molho homogêneo. Apresenta sabor picante, levemente adocicado e textura cremosa, destacando-se na gastronomia contemporânea como um molho versátil e popular em fusões culinárias.

MOLHO SOUBISE: (FR) Molho clássico da culinária francesa, derivado do Béchamel enriquecido com purê de cebola, rico em carboidratos, compostos aromáticos e minerais. Na culinária, é utilizado para acompanhar carnes brancas, ovos e legumes, preparado pelo cozimento lento das cebolas até purê e incorporação ao molho branco. Originado na França no século XVIII, foi criado pelo chef Constant em homenagem ao Marechal Charles de Rohan, Príncipe de Soubise. Apresenta sabor adocicado, suave e cremoso, com textura aveludada e sabor adocicado. Na gastronomia, é valorizado pela delicadeza e sofisticação em pratos clássicos.

MOLHO SUPRÊME: (FR) Sauce suprême. Molho clássico refinado da culinária francesa, derivado do velouté de ave, enriquecido com creme de leite fresco e finalizado com manteiga, podendo conter cogumelos, rico em proteínas, cálcio e lipídios. Apresenta textura

aveludada, coloração clara e sabor delicado. Frequentemente leva cogumelos picados para intensificar seu perfil aromático. Na gastronomia, é ideal para acompanhar carnes brancas, especialmente aves, conferindo sofisticação e equilíbrio às preparações.

MOLHO SWEET CHILI: (AS) Condimento tradicional da culinária tailandesa, elaborado com pimentas vermelhas, açúcar, vinagre e alho, rico em capsaicina, antioxidantes e vitaminas C e A. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para pratos fritos, grelhados e petiscos, preparado pela cocção dos ingredientes até obter consistência gelatinosa e brilhante. Apresenta sabor agridoce, levemente picante e aromático, com textura viscosa e brilhante. Na gastronomia, é valorizado pela combinação equilibrada de doçura e picância em preparações asiáticas e fusion.

MOLHO TABASCO: (US) Condimento líquido picante produzido a partir de pimentas da variedade Capsicum frutescens, vinagre e sal, envelhecido em barris de carvalho por até três anos. Originário dos Estados Unidos, mais especificamente da Luisiana, é reconhecido por seu sabor intenso, acidez equilibrada e pungência característica. Na gastronomia, é utilizado para realçar sabor e picância em pratos diversos, como carnes, frutos do mar, sopas, ovos e coquetéis, conferindo aroma, calor e profundidade ao preparo.

MOLHO TAHINE: (EU) Molho espesso e cremoso feito a partir de pasta de gergelim moído, água, limão e alho, originado no Oriente Médio, rico em cálcio, ferro, magnésio e ácidos graxos insaturados. Utilizado na culinária como acompanhamento de saladas, pães e preparações como falafel e homus, é preparado por emulsão a frio. Apresenta sabor levemente amargo e tostado, com textura densa e lisa. Na gastronomia, é valorizado por seu perfil nutritivo, versatilidade e profundidade aromática.

MOLHO TABASCO: (US) Condimento picante originário dos Estados Unidos, elaborado com pimentas tabasco fermentadas, vinagre e sal, maturado por meses em barris de carvalho, resultando em sabor intenso, ácido e ardente com textura líquida. Rico em capsaicina, antioxidantes e vitamina C. Na culinária, é utilizado para realçar o sabor de carnes, frutos do mar, sopas e pratos diversos. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade, pungência característica e popularidade global como intensificador de sabor.

MOLHO TÁRTARO: (FR) Molho frio da culinária francesa, elaborado com maionese, pepinos em conserva, alcaparras, cebola, ervas frescas

e temperos, resultando em sabor ácido, cremoso e levemente picante. Rico em lipídios, vitaminas do complexo B e minerais dependendo dos ingredientes. Na culinária, é tradicionalmente utilizado como acompanhamento para frutos do mar, peixes fritos e pratos empanados. Na gastronomia, destaca-se pela capacidade de equilibrar texturas e realçar sabores com frescor e cremosidade.

MOLHO TERIYAKI: (AS) Molho tradicional da culinária japonesa, elaborado com shoyu, mirin, açúcar e especiarias como gengibre e alho, rico em sódio, antioxidantes, aminoácidos, vitaminas do complexo B e minerais. Na culinária, é utilizado para marinar, glacer e acompanhar carnes, peixes e vegetais grelhados, preparado pela redução dos ingredientes até textura viscosa e brilhante. Apresenta sabor equilibrado entre doce, salgado e umami, com aroma aromático e textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela capacidade de realçar e caramelizar preparações diversas com sofisticação.

MOLHO TIKKA MASALA: (AS) Molho cremoso e aromático da culinária indiana, elaborado com tomate, creme de leite e especiarias típicas como garam masala, cominho e coentro, rico em vitaminas A, C e antioxidantes. Na culinária, é utilizado para preparar pratos com carnes ou vegetais grelhados, preparado pela cocção lenta dos ingredientes até textura homogênea e cremosa. Apresenta sabor picante, ácido e levemente adocicado, com aroma complexo e textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela intensidade e equilíbrio entre cremosidade e especiarias em preparações tradicionais e contemporâneas.

MOLHO THERMIDOR: (FR) Molho clássico e cremoso da culinária francesa, elaborado com mostarda, gema de ovo, creme de leite, vinho branco e queijo gruyère, originado no século XIX, sem valor nutricional relevante. Utilizado principalmente em pratos de frutos do mar, como lagosta, é preparado por emulsão a quente e gratinado. Apresenta sabor rico, levemente picante e amanteigado, com textura espessa e dourada. Na gastronomia, é apreciado por sua opulência, elegância e técnica refinada.

MOLHO TZATZIKI: (EU) Condimento tradicional da culinária grega, elaborado com iogurte natural, pepino ralado, alho, azeite, limão e hortelã, rico em proteínas, cálcio, vitaminas B e C. Na culinária, é utilizado como acompanhamento para carnes grelhadas, pães e saladas, preparado pela mistura fresca e homogênea dos ingredientes

até textura cremosa. Apresenta sabor fresco, levemente ácido, herbal e suave, com textura aveludada e refrescante. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e equilíbrio entre sabor e frescor em preparações mediterrâneas.

MOLHO TOUM: (AS) Condimento tradicional da culinária libanesa elaborado com alho, óleo vegetal, suco de limão e sal, rico em compostos sulfurados do alho e antioxidantes naturais. Na culinária, é utilizado como pasta cremosa para acompanhar carnes grelhadas e sanduíches, obtido pela emulsificação vigorosa dos ingredientes até textura aerada e homogênea. Apresenta sabor intenso e pungente de alho, com textura leve, cremosa e espumosa. Na gastronomia, é valorizado por seu caráter marcante e versatilidade em pratos do Oriente Médio e fusões contemporâneas.

MOLHO VALENCIENNES: (FR) Molho de origem francesa à base de fundo de carne, tradicionalmente enriquecido com vinagre, alho e especiarias, podendo apresentar variações conforme a técnica empregada. De textura geralmente fina, podendo oscilar entre mais cremosa ou líquida, caracteriza-se por sabor marcante e aromático. Na gastronomia, é utilizado para acompanhar carnes e realçar preparações clássicas.

MOLHO VELOUTÉ: (FR) É um dos cinco molhos-mãe da culinária clássica francesa, composto por roux amarelo (farinha e manteiga cozidas) acrescido de fundo claro, geralmente de aves, vitela ou peixe. De coloração marfim e consistência nappé (capaz de recobrir levemente o dorso de uma colher), o velouté serve como base para diversos outros molhos. Na gastronomia, é amplamente utilizado como base para a criação de molhos derivados, além de acompanhar pratos com aves, peixes e frutos do mar, conferindo-lhes sofisticação e profundidade de sabor. Dentre seus principais derivados, destacam-se: Molho Allemande, preparado com velouté, liaison (gema de ovo com creme de leite) e suco de limão, ideal para carnes brancas; Molho Suprême, feito com velouté e creme de leite, utilizado especialmente em aves e cogumelos; Molho de Vinho Branco (Sauce au vin blanc), que combina velouté com vinho branco e creme de leite, indicado para peixes e frutos do mar; Molho Normande, derivado do velouté de peixe, enriquecido com creme de leite, manteiga, suco de limão e champignons, ideal para pescados e mariscos; Molho Bercy, à base de velouté de peixe, vinho branco, chalotas, manteiga e salsinha; Molho Poulette, elaborado com

velouté, cogumelos, manteiga, gema de ovo, suco de limão e salsinha; e o Molho Vin Blanc, feito com velouté de peixe, vinho branco e natas, indicado para pratos marinhos delicados.

MOLHO VINAGRETE: Preparação básica e versátil da culinária internacional, composta por emulsão de vinagre, óleo vegetal, sal, pimenta e ervas frescas ou temperos adicionais, podendo incluir cebola e tomate picados. Rico em ácidos graxos essenciais, antioxidantes e compostos bioativos do vinagre. Na culinária, é amplamente utilizado para temperar saladas, legumes e marinadas, conferindo frescor e equilíbrio ácido. Na gastronomia, destaca-se pela simplicidade, leveza e capacidade de realçar sabores sem mascará-los.

MOLHO VODKA SAUCE: Molho cremoso da culinária ítalo-americana, elaborado com tomates, creme de leite, vodka e temperos, rico em licopeno, gorduras lácteas e compostos aromáticos. Na culinária, é utilizado principalmente em massas, como penne alla vodka, preparado pela redução dos ingredientes até atingir textura homogênea e aveludada. Apresenta sabor equilibrado entre ácido, cremoso e levemente alcoólico. Na gastronomia, é valorizado pela suavidade e complexidade em preparações modernas e reconfortantes.

MOLHO WHITE GARLIC SAUCE: Molho cremoso à base de alho, leite integral, queijo e manteiga, variante mais leve do clássico molho Alfredo, rico em proteínas, cálcio e lipídios moderados. Na culinária, é utilizado para acompanhar massas, carnes e vegetais, preparado pela cocção suave dos ingredientes até textura cremosa e homogênea. Apresenta sabor suave, levemente adocicado e aromático de alho, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela simplicidade, sabor delicado e versatilidade em preparações diversas.

MOLHO WORCESTERSHIRE: (UK) Condimento líquido fermentado de origem inglesa, também conhecido como molho Worcester ou molho inglês, amplamente utilizado na culinária. Preparado com vinagre, melaço, xarope de milho, água, chili, molho de soja, pimentão, tamarindo, anchovas, cebolas, cravo-da-índia e alho, apresenta sabor complexo, equilibrando notas ácidas, doces e umami. Na gastronomia, é empregado para temperar carnes, molhos, marinadas e coquetéis, conferindo profundidade de sabor a diversas preparações.

MOLIBDÊNIO: Micronutriente essencial com símbolo Mo, o molibdênio atua como cofator enzimático no metabolismo de aminoácidos e compostos sulfurados. Embora não seja um ingrediente direto, está presente em leguminosas, grãos e vegetais verde-escuros, sendo vital para funções metabólicas humanas. Na gastronomia, integra o valor nutricional de pratos à base de alimentos naturais. Exemplos incluem lentilhas cozidas, feijão-preto com arroz e couve refogada.

MOLITERNO: (IT) Queijo italiano tradicional, originalmente produzido nas regiões da Calábria e Lucânia, atualmente com destaque na Sardenha e Basilicata. Elaborado com leite de ovelha, apresenta textura que varia de semidura a dura e sabor marcante, por vezes intensificado com a adição de trufas negras. Na gastronomia, é valorizado em tábuas de queijos, massas e pratos de perfil aromático e robusto.

MOLLUSCIPOXVIRUS: Gênero de vírus da família *Poxviridae*, responsável por infecções como o molusco contagioso em humanos. Esses vírus possuem DNA de fita dupla e afetam principalmente a pele, causando lesões elevadas, indolores e peroladas. A transmissão ocorre por contato direto ou com objetos contaminados. Embora a transmissão por alimentos seja rara, a contaminação de alimentos por mãos infectadas pode representar um risco potencial. Na gastronomia, a prevenção envolve a higiene rigorosa das mãos e o uso de utensílios limpos.

MOLUSCO: Animal invertebrado do filo Mollusca, caracterizado por corpo mole, geralmente protegido por concha calcária, e presença de manto, pé muscular e rádula em muitas espécies. Inclui classes como bivalves (mexilhão, ostra), gastrópodes (caramujo, lesma) e cefalópodes (lula, polvo). Na gastronomia, moluscos são amplamente utilizados por seu sabor delicado, textura única e alto valor nutricional, sendo preparados em caldeiradas, grelhados, marinados ou crus.

MONDER: (FR) Mondar. Técnica francesa de retirada da pele de frutas ou legumes por escaldamento e choque térmico. Processo técnico de preparação. Na gastronomia, melhora a textura e aparência de molhos e purês.

MONOESTEARATO DE SORBITANA: (CiêC./Cul.) Aditivo alimentar também conhecido como Span 60, classificado como emulsificante, estabilizante e agente de dispersão, (código E491) com fórmula

química $C_{24}H_{46}O_6$. Quimicamente, é o éster resultante da reação entre sorbitol e ácido esteárico. Na indústria alimentícia e na gastronomia, é empregado em panificação, confeitaria, sorvetes e margarinas para melhorar a textura, aumentar a estabilidade, prolongar a vida útil e favorecer a incorporação de ar em cremes e massas.

MONOGLICERÍDEO: (CiêC.) É um emulsionante simples, formado por uma molécula de ácido graxo combinada com uma de glicerina. O composto resultante possui um extremo solúvel em água (hidrofílico) e outro solúvel em óleo (lipofílico), o que lhe confere a capacidade de estabilizar emulsões e atuar como agente de aeração. Na gastronomia, é um aditivo amplamente utilizado para melhorar a textura e a vida útil de produtos como sorvetes, margarinas e pães.

MONOSSACARÍDEOS: (CiêC.) São carboidratos simples que consistem em uma única unidade de açúcar, com a fórmula geral (CH_2O) n, onde n varia de 3 a 7, incluindo exemplos como glicose, frutose e galactose. Pertencem ao gênero dos carboidratos e desempenham um papel fundamental na bioquímica celular. Na culinária, os monossacarídeos funcionam como adoçantes naturais e influenciam o sabor e a textura de diversos alimentos. monossacarídeos mais abundantes nos alimentos, principalmente em sucos de frutas, são D-glicose e D-frutose; outros como D-galactose, D-manose, D-xilose, L-arabinose e D-ribose são também encontrados, porém, em menores quantidades. (Gast.) Na gastronomia, os monossacarídeos são importantes como fonte de energia, contribuem para a doçura de frutas, mel e xaropes, e participam da reação de Maillard, influenciando cor e sabor dos alimentos.

MONOSSÓDIO GLUTAMATO- MSG: (CiêC.) Sal do ácido glutâmico, o monossódio glutamato é utilizado como intensificador de sabor, realçando o umami em diversos pratos. Embora seja amplamente utilizado na culinária, especialmente em alimentos processados, sua segurança tem sido discutida, apesar de ser considerado seguro pela maioria das autoridades de saúde. Na gastronomia, é comumente encontrado em alimentos como caldos prontos, temperos instantâneos e pratos asiáticos. Exemplos incluem sopas enlatadas, molhos de soja e temperos prontos.

MONT BLANC: (FR) Sobremesa clássica inspirada no pico nevado do Mont Blanc nos Alpes, criada na Paris do século XIX. Consiste em purê de castanhas doces adocicado, moldado em fios finos (vermicelli) e coberto com chantilly, lembrando uma montanha

coberta de neve. Na gastronomia, destaca-se pela elegância visual, suavidade de sabor e equilíbrio entre texturas cremosas e aeradas.

MONTAR: (Cul.) Na gastronomia, montar consiste em dispor os alimentos de forma estética e funcional no prato, buscando equilíbrio visual, harmonia de cores, texturas, alturas e sabores. Trata-se de uma etapa essencial do empratamento, que valoriza a apresentação, influencia a percepção sensorial do cliente e potencializa a experiência gastronômica como um todo. Em molhos, o termo também pode referir-se à adição de pedaços de manteiga, natas ou azeite a uma preparação, com o objetivo de torná-la mais leve e volumosa.

MONTAR OU MONTER AU BEURRE: (Cul.) Técnica culinária francesa que consiste em incorporar manteiga gelada a um preparo quente, batendo com um fouet para formar uma emulsão. Confere brilho, textura aveludada e leve espessamento ao molho ou preparação, sem permitir que ferva, preservando a estabilidade e o sabor da manteiga. Na gastronomia, é amplamente usada para finalizar molhos e risotos.

MONTASIO CHEESE: (IT) Queijo italiano com denominação DOP, produzido com leite de vaca nas regiões de Friuli Venezia Giulia e Vêneto. De massa cozida e semidura, apresenta sabor suave e amanteigado quando jovem, tornando-se mais firme e picante com a maturação. Na gastronomia, é utilizado em tábuas de queijos, risotos, polentas e pratos gratinados.

MONTE CRISTO: (US) Sanduíche de origem norte-americana, inspirado no croque monsieur francês, composto por fatias de pão recheadas com presunto, queijo e, por vezes, peru, mergulhadas em ovo batido ou massa e depois fritas ou douradas na frigideira. Caracteriza-se pelo contraste entre o sabor salgado do recheio e o toque doce de açúcar de confeiteiro, geleia ou xarope de bordo. Na gastronomia, é apreciado como prato indulgente e reconfortante, comum em cafés e brunches.

MONTEREY JACK CHEESE: (US) É um queijo semi-duro de origem norte-americana, criado na Califórnia no século XIX, a partir de tradições espanholas adaptadas por produtores locais. Na gastronomia, destaca-se pela textura suave, sabor delicado e excelente capacidade de derretimento, sendo amplamente usado em sanduíches, pratos tex-mex e molhos.

MONTMORENCY: (US) Variedade de cereja ácida (*Prunus cerasus*) amplamente cultivada nos Estados Unidos e Canadá, caracterizada pela polpa amarela, casca vermelha brilhante e sabor ácido e picante. Destaca-se no uso culinário para tortas, geleias, conservas e sucos, devido ao seu perfil sensorial marcante e suco claro. Na gastronomia, é valorizada por seu equilíbrio entre acidez e aroma intenso, conferindo frescor e sabor em preparações doces e salgadas.

MOO SHU: (AS) Prato tradicional da culinária chinesa, originário da região de Pequim, composto por ovos mexidos, legumes finamente cortados (como brotos de bambu, cenoura, repolho) e carne (geralmente porco ou frango) salteados rapidamente em wok. Servido tradicionalmente com crepes finos e molho hoisin, permite montar pequenos rolinhos. Na gastronomia, é valorizado pelo equilíbrio entre texturas crocantes e macias, além do sabor leve e aromático.

MOQUEAR: (Cul.) Técnica culinária ancestral, amplamente utilizada por diversos povos indígenas, que consiste em cozinhar lentamente carnes ou peixes expostos à fumaça proveniente da queima controlada de madeiras específicas, sobre uma grelha chamada moquém. Essa prática promove a infusão de sabores defumados e atua como método tradicional de preservação dos alimentos, valorizando aroma, sabor e textura.

MOQUECA: Prato emblemático da culinária brasileira, com raízes indígenas e influências africanas, preparado com peixes ou frutos do mar cozidos lentamente em molho de leite de coco, azeite de dendê, tomates, cebolas e pimentões. Variando entre as versões capixaba e baiana, destaca-se pelo sabor intenso, aroma marcante e uso de ingredientes regionais. Na gastronomia, representa a riqueza cultural e sensorial da cozinha brasileira.

MOQUÉM: Estrutura artesanal de madeira utilizada tradicionalmente para defumar e cozinhar lentamente carnes e peixes. Originado do termo tupi *moka'ẽ* ou moqueteiro, consiste em uma grelha feita de varas finas e resistentes, geralmente de madeira verde, apoiada sobre forquilhas fincadas no solo. Sob o moquém, acende-se uma fogueira com brasas que produz calor e fumaça, essenciais para a defumação e preservação dos alimentos.

MORANGO: Fruto agregado e suculento proveniente da planta *Fragaria* × *ananassa*, pertencente à família Rosaceae, originada do cruzamento entre espécies da América do Norte e América do Sul.

Rico em vitamina C, antioxidantes e compostos fenólicos, possui polpa macia, sabor doce-ácido e aroma intenso. Na gastronomia, é amplamente utilizado em sobremesas, geleias, molhos, saladas e bebidas.

MORCELA: (PT) Enchido tradicional português, conhecido no Brasil como chouriço ou morcilha, elaborado principalmente com sangue fresco do porco, gordura, farinha ou arroz e diversos temperos, sem a presença significativa de carne. Com longa tradição em diversas culturas culinárias globais, apresenta variações regionais que refletem ingredientes e técnicas locais. Caracteriza-se pela coloração escura, derivada do sangue, e textura macia. Na gastronomia, é consumida cozida, grelhada ou assada, sendo ingrediente comum em pratos regionais e festividades culturais.

MORCILHA: Variante regional do termo morcela, refere-se a enchido ou embutido feito principalmente com sangue de porco coagulado, gordura, farinha ou arroz e temperos, caracterizado pela cor escura e sabor típico. Ler Morcela

MORGADO: (PT) Doce tradicional da doçaria conventual portuguesa, elaborado com massa de amêndoa moída e recheado com doces de ovos, como fios de ovos e doce de gila. Ele tem origem portuguesa e é frequentemente associado a famílias nobres que possuíam morgadios, que eram bens vinculados e inalienáveis, transmitidos de geração em geração. Destinado ao primogênito sem que este os pudesse vender; morgadio. Apresenta variações regionais, como o Morgado de Amêndoas do Algarve e o Morgado do Bussaco, na Bairrada, sendo símbolo da herança doceira monástica. Na gastronomia, é valorizado por sua delicadeza, riqueza de sabores e aparência ornamentada.

MORGADO DE AMÊNDOAS: (PT) Doce tradicional do Algarve, no sul de Portugal, feito com massa rica em amêndoas, de textura úmida e delicada, recheado com doces de ovos e chila. Apresenta cobertura de glacê ou açúcar em pó e decoração elaborada com flores ou frutas moldadas em massa de amêndoa. Na gastronomia, é servido em festas nobres e casamentos, representando o requinte da doçaria algarvia.

MORGADO DO BUSSACO: (PT) Especialidade conventual da região da Bairrada, centro de Portugal, elaborado com massa de amêndoa e ovos, de textura ligeiramente mais firme, recheado com fios de ovos e doce de chila. Geralmente moldado em forma circular ou abaulada,

com decoração mais simples. Na gastronomia, integra as tradições festivas locais e mantém viva a herança doceira conventual da região.

MORTADELA: (IT) Embutido tradicional italiano elaborado a partir de carne suína finamente moída, gordura, especiarias e, em algumas variações, pistache ou azeitonas. A massa é emulsificada até obter textura homogênea, embutida em tripa e submetida à cocção ou defumação, resultando em sabor delicado, aroma suave e textura macia. Originária da cidade de Bolonha, com raízes que remontam ao Império Romano, a mortadela é símbolo da charcutaria italiana e possui reconhecimento protegido. Na gastronomia, é amplamente consumida em sanduíches, tábuas de frios e pratos quentes, destacando-se pela versatilidade e popularidade especialmente na Itália e no Brasil.

MORTIFICAR: (Cul.) Técnica de maturação de carnes que consiste em submetê-las a um período controlado de repouso entre 7 a 10 dias, a temperaturas de 0°C a 3°C. Esse processo permite a ação de enzimas naturais, que rompem fibras musculares, promovendo amaciamento e intensificação do sabor. Na gastronomia, é fundamental para aprimorar a ternura, textura e a suculência de cortes nobres.

MOSCATEL: Variedade de uva aromática, originária provavelmente do Mediterrâneo, utilizada na produção de vinhos doces e fortificados. Caracteriza-se por seus aromas intensos de flores, frutas cítricas e especiarias. Na gastronomia, os vinhos moscatéis são apreciados como vinhos de sobremesa, frequentemente harmonizados com queijos, frutas e doces.

MOSTARDA: Condimento feito a partir das sementes moídas da planta *Sinapis* ou *Brassica*, pertencentes à família Brassicaceae, originária da região do Mediterrâneo e Ásia Ocidental. Rica em compostos sulfurados que conferem sabor picante e aroma característico, é amplamente utilizada para temperar carnes, sanduíches, molhos e saladas. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e capacidade de realçar sabores em preparações diversas.

MOSTARDA DE CREMONA: Condimento agridoce italiano típico da região da Lombardia, composto por frutas inteiras ou em pedaços grandes imersos em molho de mostarda e açúcar. Difere das mostardas tradicionais por preservar a textura das frutas. Na gastronomia, é tradicionalmente servido como acompanhamento para assados e grelhados, oferecendo equilíbrio entre sabores doces e picantes.

MOSTO: (Cul.) líquido resultante da prensagem ou maceração de frutos, especialmente uvas, contendo açúcares naturais antes da fermentação. Rico em nutrientes e açúcares fermentáveis, é a base para a produção de vinhos, sucos e outras bebidas fermentadas. O termo "mosto" tem origem no latim *mustum*, que significa “novo” ou “jovem”, referindo-se ao líquido recém-extraído antes do processo de fermentação. Na produção de vinho, o mosto corresponde ao sumo das uvas frescas obtido por prensagem, sendo a matéria-prima para a fermentação alcoólica. Na destilação, o mosto refere-se à mistura fermentada que contém álcool e outros compostos voláteis. Após a fermentação, essa solução alcoólica é submetida à destilação para separar o etanol da água e de outras substâncias, obtendo-se um destilado mais puro. No caso da cachaça, por exemplo, o mosto fermentado da cana-de-açúcar passa por esse processo para produzir a aguardente. Na gastronomia e enologia, o mosto é fundamental para a elaboração de bebidas alcoólicas e também pode ser utilizado em receitas doces e molhos.

MOTHAIS-SUR-FEUILLE: (FR) Queijo francês tradicional da região de Poitou-Charentes, elaborado com leite de cabra cru. Caracteriza-se por sua forma cilíndrica pequena, textura macia e casca fina com mofo branco a cinza. Apresenta sabor delicado, levemente ácido e aroma sutil de cabra. Na gastronomia, é consumido fresco ou maturado, acompanhado de pães artesanais e vinhos brancos leves.

MOTIVAÇÃO: (Gest.) conjunto de fatores internos e externos que estimulam, direcionam e mantêm o comportamento dos indivíduos em busca de objetivos específicos, influenciando desempenho, engajamento e satisfação no trabalho. De acordo com Chiavenato (2014), a motivação é essencial para a produtividade e o comprometimento dos colaboradores, sendo resultado da interação entre necessidades pessoais, recompensas e ambiente organizacional. O autor destaca que indivíduos motivados apresentam maior dedicação, criatividade e eficiência. Na Gastronomia, a motivação da equipe é crucial para a excelência operacional de um restaurante. Ela se manifesta no entusiasmo dos cozinheiros em aprimorar suas técnicas, na dedicação dos garçons em oferecer um atendimento excepcional e na proatividade de toda a equipe para resolver problemas. Uma liderança que reconhece e investe na motivação de seus colaboradores consegue manter a qualidade constante, mesmo em ambientes de alta pressão e longas jornadas de trabalho.

MOUSSAKA: (AS) Prato tradicional da culinária do Oriente Médio e dos Bálcãs, significa "arrefecido" ou "fresco", especialmente popular na Grécia. Consiste em camadas de berinjela grelhada, carne moída temperada (geralmente cordeiro), molho de tomate e molho branco (béchamel), assadas até dourar. Suas variações regionais, como a grega, turca, libanesa e hebraica, diferem no uso de ingredientes e temperos, refletindo as influências culturais locais. Na gastronomia, é apreciada por sua combinação de texturas e sabores intensos, sendo servida como prato principal em almoços e jantares festivos.

MOUSSAKA DOS BÁLCÃS: Presente em países como Sérvia e Bulgária, substitui ou complementa a berinjela com batatas e utiliza, no lugar do béchamel, uma cobertura feita com ovos e iogurte. Na gastronomia balcânica, é uma versão rústica e reconfortante, tradicional em refeições caseiras e regionais.

MOUSSAKA GREGA: Versão mais tradicional e conhecida do prato, composta por camadas de berinjela grelhada, carne moída refogada com tomate e especiarias, coberta com molho béchamel e gratinada. Algumas variações incluem uma camada de batatas na base. Na gastronomia grega, é um prato emblemático servido em ocasiões familiares e festivas.

MOUSSAKA TURCA: “Musakka” versão simplificada do prato, sem o uso de molho béchamel. Consiste em camadas de berinjela e carne moída cozidas com tomate e, por vezes, pimentão, resultando em um preparo mais leve e úmido. Na culinária turca, é servido frequentemente como refeição cotidiana, acompanhado de arroz ou pão.

MOUSSE: (FR) Termo francês que significa "espuma", refere-se a uma sobremesa cremosa e aerada originária da culinária francesa, elaborada com ingredientes como claras em neve, chantili e purês de frutas, chocolate ou outros aromatizantes. É a forma original amplamente usada na gastronomia, enquanto musse, embora menos comum no uso cotidiano, é a grafia recomendada em textos formais da língua portuguesa, como publicações acadêmicas e livros de culinária voltados à norma culta. Ler Musse

MOUSSELINE: (FR) Preparação culinária de textura leve, aerada e sedosa, obtida pela incorporação delicada de creme de leite batido (chantilly) ou claras em neve a purês, cremes ou molhos, como purê de mandioquinha ou molho béchamel. De origem francesa, o termo remete à leveza do tecido musselina e é utilizado tanto em pratos

doces quanto salgados na gastronomia clássica. Valoriza-se pela suavidade e elegância, exemplificada em preparações como mousseline de legumes ou mousseline pâtissière.

MOZZARELLA: (IT) Termo italiano que designa queijo produzido com leite de vaca ou búfala, elaborado por meio de coagulação e conhecido no Brasil como mussarela ou muçarela. Trata-se de um queijo de pasta filada, originário da Itália, caracterizado pela textura macia e elástica e pelo sabor suave. Ler Muçarela

MUÇARELA: Queijo de pasta filada originário da região da Campânia, no sul da Itália, com raízes que remontam ao século XII. Tradicionalmente produzido com leite de búfala (*Bubalus bubalis*), que confere textura elástica, coloração branca e sabor suave, é fabricado em bolotas macias conservadas em soro. Rico em proteínas, cálcio, fósforo, vitaminas A e do complexo B, com maior teor de gordura e cremosidade em comparação ao leite de vaca. Sua técnica de preparo envolve coagulação do leite, aquecimento e estiramento da coalhada até formar uma massa elástica e homogênea. A técnica de produção, provavelmente desenvolvida por monges locais, foi registrada oficialmente no século XVI. A muçarela de búfala italiana é certificada com selo de origem, enquanto a versão produzida com leite de vaca é a mais consumida no Brasil e no mundo, preservando a essência do queijo pasta filata. Com bom teor proteico, cálcio, fósforo e vitaminas do complexo B, porém com menor teor de gordura que a versão de búfala. Na gastronomia, destaca-se pelo derretimento uniforme, sendo ingrediente fundamental em pizzas, lasanhas, saladas e sanduíches quentes.

MÜESLI: (EU) Preparação alimentar de origem suíça, criada no início do século XX pelo médico Maximilian Bircher-Benner, composta por uma mistura de cereais (principalmente aveia), frutas frescas ou secas, nozes e sementes, geralmente hidratada em leite, iogurte ou suco. Nutritivo e rico em fibras, é consumido principalmente no café da manhã. Na gastronomia, destaca-se como opção saudável e versátil, podendo ser adaptado com ingredientes variados conforme preferências e dietas.

MUFFALETTA: (US) Sanduíche tradicional de Nova Orleans, criado por imigrantes italianos, preparado com pão redondo coberto com gergelim, recheado com carnes curadas como mortadela, salame e presunto, queijo provolone e uma salada de azeitonas. Esta salada,

feita com azeitonas verdes e pretas, pimentões, aipo e couve-flor em conserva, confere ao sanduíche um sabor agridoce e picante. Na gastronomia, é valorizado como ícone da fusão ítalo-americana, servido geralmente em porções generosas.

MUFFIN: (UK) Pequeno bolo individual de origem europeia, com raízes na Inglaterra do século XVIII, preparado com massa leve feita de farinha, ovos, leite, manteiga e fermento. O nome derivar do alemão *Muffen* ("bolo pequeno") ou do francês *moufflet* ("pão macio"). Na gastronomia, anglo-americana, é consumido como lanche ou no café da manhã, em versões doces ou salgadas, valorizado por sua textura macia e versatilidade.

MUHALLEBI: (AS) Sobremesa tradicional do Oriente Médio, especialmente da Turquia e do Iraque, feita com leite, açúcar e engrossada com farinha de arroz, amido ou semolina. Na culinária, aplica-se a técnica de cocção com espessamento suave, resultando em textura cremosa e sabor delicado. Na gastronomia, representa um legado histórico da doçaria árabe-otomana.

MÜLLER-THURGAU: (EU) Variedade de uva branca criada na Suíça em 1882 pelo Dr. Hermann Müller, do cantão de Thurgau, a partir do cruzamento entre *Riesling* e Madeleine Royale. Produz vinhos leves, aromáticos e pouco ácidos, com notas florais, frutadas e frescor moderado. Na gastronomia, seus vinhos são apreciados como aperitivos ou acompanhando pratos leves, como saladas, peixes e queijos suaves.

MULLED WINE: (EU) É uma bebida quente e aromática, tradicionalmente consumida em climas frios, feita com vinho tinto aquecido e infusionado com especiarias como canela, cravo, noz-moscada e casca de laranja. Sua origem remonta ao Império Romano, onde o vinho era misturado com especiarias para fins medicinais e de preservação. Ao longo dos séculos, tornou-se popular em diversas culturas, especialmente durante o inverno na Europa. Na gastronomia, o mulled wine é uma bebida festiva, consumida em celebrações e eventos de inverno.

MULLIGAN STEW: (US) Ensopado rústico da tradição norte-americana, associado a comunidades de trabalhadores itinerantes "*hobos* - vagabundos(a)" no início do século XX. Feito com qualquer ingrediente disponível. A ideia central é a de um ensopado "tudo em um". Era frequentemente preparado em grandes panelas e compartilhado entre várias pessoas, refletindo um espírito de

solidariedade e necessidade, com ingredientes variados e disponíveis, como carne, batatas, legumes e feijão, cozidos juntos. Na gastronomia, simboliza a culinária de improviso, nutritiva e comunitária, marcada pela simplicidade e adaptabilidade dos ingredientes.

MULLIGATAWNY: (AS) Sopa de origem indiana, cujo nome significa "pimenta d'água" em tâmil, tradicionalmente preparada com caldo aromatizado, lentilhas, legumes, especiarias como curry, e frequentemente carne ou frango. Adaptada pela culinária britânica durante o período colonial, tornou-se uma sopa popular, com sabor picante e complexo. Na gastronomia, é apreciada como entrada quente e reconfortante, destacando-se pela combinação equilibrada de especiarias.

MULTISSENSORIAL: (Gast.) Relativo a experiências que envolvem simultaneamente mais de um sentido, como visão, audição, tato, olfato e paladar. Na gastronomia, enriquece a percepção sensorial, promovendo maior envolvimento e apreciação do alimento.

MUMA: Prato típico do Espírito Santo, especialmente do município de Vitória, que combina elementos da moqueca com pirão. Preparado com siri, tomate, cebola, coentro, cebolinha, salsa, farinha de mandioca e temperos, é cozido em panela de barro. Na gastronomia local, destaca-se pelo sabor marcante, textura cremosa e forte ligação cultural à tradição capixaba.

MÜNCHNER: (DE) Termo relacionado ao estilo de cerveja Munich Helles, uma lager clara, de baixa fermentação, originária de Munique, Alemanha. Caracteriza-se por sabor suave, maltado e equilibrado, com amargor discreto. Na gastronomia, é apreciada por sua versatilidade e refrescância, sendo a Paulaner Münchner Hell um dos exemplos mais renomados deste estilo.

MUNGUNZÁ: Iguaria doce tradicional preparada com grãos inteiros de milho branco cozidos em caldo à base de leite de coco ou leite de vaca, adoçado com açúcar e aromatizado com canela e cravo-da-índia. De origem africana, o termo provém do quimbundo, língua angolana, significando "milho cozido". Popularizada no Brasil durante o período colonial sob a denominação canjica, representa a adaptação e preservação de tradições culinárias africanas. Na gastronomia, é apreciada como sobremesa ou prato festivo, destacando-se pelo sabor adocicado e aroma especiado.

MUNGUNZÁ GOIANO: Prato salgado típico de Goiás, constituído por milho branco para canjica cozido em caldo robusto, enriquecido com carnes variadas, como carne seca, e temperos salgados. Frequentemente inclui feijão-de-corda, o que confere maior densidade nutricional e sabor intenso. Na gastronomia regional, é apreciado como uma refeição principal, reconhecida pela combinação equilibrada de ingredientes, textura cremosa e sabor marcante.

MUNHA: Planta aromática andina, *Minthostachys mollis*, pertencente à família Lamiaceae, nativa dos Andes do Peru à Bolívia. Conhecida por seu aroma intenso e propriedades digestivas e respiratórias, é usada como tempero em sopas, molhos e chupes, com sabor semelhante ao da hortelã. É comum o preparo de chás e infusões com as folhas da muña, aproveitando suas propriedades aromáticas e medicinais. Na gastronomia, integra preparações tradicionais e é valorizada também na medicina popular.

MUNHECA DE SAMAMBAIA: Broto comestível da samambaia, reconhecido pela forma enrolada que lembra um punho cerrado. Utilizado na culinária regional de Minas Gerais e na culinária oriental, onde é chamado de *warabi*. Possui textura característica e sabor levemente terroso, sendo incorporado em salteados, sopas e guisados, com preparo cuidadoso para eliminar toxinas naturais.

MUNSTER CHEESE: (FR) Queijo francês de leite de vaca, originário da região da Alsácia e Lorena, com raízes monásticas no século VII, quando monges beneditinos nos Vosges iniciaram sua produção. Seu nome deriva da cidade de Munster, associada ao termo latino *monasterium*, referência ao mosteiro local. Apresenta casca lavada de cor alaranjada, textura macia e aroma pungente. Na gastronomia, é apreciado puro, em tábuas de queijos ou derretido em pratos típicos alsacianos.

MURICI: Fruto comestível de sabor ácido e aroma intenso, proveniente de árvores dos gêneros *Byrsonima* (família Malpighiaceae), nativas do cerrado, caatinga e florestas tropicais do Brasil. Rico em vitamina C, fibras e compostos fenólicos. Na gastronomia, é utilizado no preparo de sucos, sorvetes, licores, compotas e doces regionais, especialmente no Norte e Nordeste do país.

MUROL CHEESE: (FR) Queijo francês de pasta semimole e casca lavada, elaborado com leite de vaca e originário da região de

Auvergne. É conhecido por sua forma cilíndrica com orifício central, que favorece a maturação uniforme. Apresenta casca úmida e alaranjada, aroma moderado e sabor levemente terroso. Na gastronomia, é utilizado em tábuas de queijos, receitas gratinadas e preparações rústicas com toque regional.

MURTA: Planta aromática perene do gênero *Myrtus*, família Myrtaceae, originária da região do Mediterrâneo. Rica em vitaminas A, C e compostos fenólicos, apresenta frutos, folhas e flores comestíveis usados na culinária para geleias, licores, temperos e guarnições. Seu preparo envolve uso fresco ou seco, conferindo aroma intenso, sabor levemente adstringente e textura delicada. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade aromática em pratos doces e salgados.

MURTABAK: (AS) Preparação típica iemenita e da Península Arábica, consiste em panqueca ou crepe frito recheado com ovos batidos, alho-poró, cebolinha e carne picada. Fonte significativa de proteínas, carboidratos e fibras. Na culinária, consumido como prato principal ou lanche. Produzido fritando a massa recheada e dobrada até dourar. Apresenta sabor picante e salgado com textura crocante externamente e macia internamente. Na gastronomia, valoriza a culinária árabe com influência de especiarias e técnicas regionais.

MÚSCULO: (Cul.) Corte bovino extraído das partes mais usadas nas movimentações do animal, como perna dianteira (músculo dianteiro) e traseira (músculo traseiro), rico em tecido conjuntivo e colágeno. É considerado carne vermelha, proveniente da bovinocultura, do gênero Bos e família *Bovidae*. Possui alto teor de proteínas, ferro e vitaminas do complexo B. Na gastronomia, é valorizado por sua textura firme que se torna macia após cocção lenta, sendo ideal para ensopados, caldos, molhos e pratos de cozimento prolongado.

MUSSARELA: A forma correta de escrever é muçarela, com "ç". Apesar de "mussarela" com "ss" ser muito comum, especialmente no uso popular e comercial, a forma oficial e recomendada pela Academia Brasileira de Letras é muçarela. Ler Muçarela

MUSSE: Refere-se a uma preparação culinária leve e aerada, caracterizada pela incorporação de ar por meio de claras em neve, chantili ou ambos. (do francês mousse, que significa "espuma") Sua base cremosa pode ser feita com chocolate, purês de frutas, café ou outros ingredientes aromáticos, resultando em textura delicada e

aerada. Na gastronomia, é servida gelada, destacando-se nas versões clássicas de chocolate, frutas (como maracujá e morango) e sabores diversos como caramelo e baunilha, muitas vezes estabilizada com gelatina para melhor consistência.

MUSSE DE MARACUJÁ: Sobremesa aerada e leve da confeitaria brasileira, feita com polpa de maracujá, leite condensado, creme de leite e gelatina incolor, batidos até obter textura espumosa. Servida gelada, combina doçura e acidez em equilíbrio. Na gastronomia, é apreciada por sua refrescância, simplicidade e apelo tropical.

MUSSE SALGADO: Preparações menos comuns e sofisticadas, elaborados com bases de legumes (cenoura, aspargos), queijos (queijo de cabra), peixes defumados ou frutos do mar. Aeradas com claras em neve ou creme de leite batido, são servidos na gastronomia como entradas, patês ou acompanhamentos, destacando-se pela textura leve e sabor refinado. Na gastronomia, valorizam a delicadeza e a elegância dos pratos, oferecendo versatilidade em menus contemporâneos e tradicionais.

MUXÁ: Doce típico do Espírito Santo, Brasil, também conhecido como muxá capixaba ou lelê, com raízes indígenas e quilombolas. Elaborado com canjiquinha de milho, açúcar, coco ralado, leite de coco e leite, é cozido até atingir consistência cremosa e resfriado para ser cortado em porções. Na gastronomia regional, destaca-se pelo sabor doce e textura firme, representando a herança cultural local.

MYCELLA: (EU) Queijo azul dinamarquês produzido com leite de vaca, originário da ilha de Bornholm. Possui textura cremosa, veios azul-esverdeados e sabor levemente salgado, com notas defumadas e frutadas. Similar ao Gorgonzola, porém mais suave, é utilizado em saladas, molhos ou como queijo de mesa. Na gastronomia, destaca-se pela elegância e complexidade de sabor.

MYCOBACTERIUM BOVIS: É uma bactéria que causa tuberculose bovina, uma doença infecciosa que afeta principalmente o gado. A transmissão para humanos ocorre principalmente pelo consumo de leite não pasteurizado ou produtos lácteos contaminados. Na gastronomia, a prevenção envolve a pasteurização do leite e o controle sanitário do gado.

MYCOBACTERIUM TUBERCULOSIS: É uma bactéria que causa tuberculose, uma doença infecciosa que afeta principalmente os pulmões. A transmissão geralmente ocorre por via aérea, mas em

casos raros, pode ocorrer pelo consumo de leite não pasteurizado de animais infectados. Na gastronomia, a prevenção envolve a pasteurização do leite e o controle sanitário dos animais.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL.
Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

N

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLM **N** OPQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

NAAN: (AS) Pão achatado de origem indiana, tradicionalmente assado em forno cilíndrico de barro chamado tandur. É um dos acompanhamentos mais emblemáticos da culinária do sul e centro da Ásia. Preparado com farinha de trigo (geralmente branca), água, fermento natural ou biológico, sal e, ocasionalmente, açúcar, leite ou ovos para enriquecer a massa. Na gastronomia, acompanha pratos condimentados como curries, chutneys e grelhados.

NABEMONO: (AS) Termo japonês que designa uma variedade de pratos cozidos à mesa em uma única panela, ou simplesmente *nabe*, onde os ingredientes são preparados e compartilhados entre os comensais. É uma refeição típica do inverno, geralmente feita em panela de barro (*donabe*) ou ferro fundido (*tetsunabe*), promovendo convívio social e conforto térmico. Na gastronomia, representa a base de preparos como *shabu-shabu*, sukiyaki e *yosenabe*, valorizando caldos ricos, ingredientes sazonais e cocção lenta à mesa.

NABO: Hortaliça tuberosa da espécie *Brassica* rapa, gênero Brassica, família *Brassicaceae*, originária da Europa e Ásia Central. Rico em fibras, vitamina C e compostos sulfurados, apresenta sabor suave com leve picância, especialmente quando cru. Na gastronomia, é utilizado em sopas, purês, refogados e conserva, além de compor caldos e pratos tradicionais como pot-au-feu e missoshiru.

NACHOS: (AL) Prato popular de origem mexicana, composto por tortilhas de milho crocantes, geralmente triangulares, cobertas com queijo derretido, pimentas e ingredientes variados como carne moída, feijão, guacamole e sour cream. Conhecidos como a “pizza mexicana” pela forma de montagem e partilha, são versáteis e podem ser servidos como aperitivo, lanche ou refeição. Na gastronomia, destacam-se pela combinação de texturas e sabores intensos, sendo ícones da cozinha tex-mex e da culinária casual internacional.

NAM PHRIK: (AS) Família de molhos de pimenta da culinária tailandesa, composta por ingredientes como pimentas, alho, chalotas, suco de limão e, frequentemente, pasta de peixe ou camarão. Servidos como condimento ou acompanhamento, conferem sabor picante, ácido e umami aos pratos. Na gastronomia,

são usados para realçar arroz, vegetais, carnes e frutos do mar, sendo fundamentais no equilíbrio dos sabores tradicionais tailandeses.

NAM PLA: (AS) Condimento líquido fermentado originário da Tailândia, produzido a partir da fermentação do peixe, geralmente anchovas, com sal. A mistura é colocada em recipientes fechados e deixada fermentar por vários meses, durante os quais as proteínas do peixe se decompõem, liberando aminoácidos e criando um líquido rico em umami, sabor de característico intenso e salgado, sendo um dos pilares da culinária tailandesa. Na gastronomia, é utilizado para temperar pratos, molhos, marinadas e sopas, conferindo profundidade e complexidade aos sabores.

NAMEKO: *Pholiota nameko*. Cogumelo comestível de pequeno porte, coloração marrom e superfície levemente viscosa, pertencente ao gênero *Pholiota*, família *Strophariaceae*, amplamente cultivado no Japão. Possui sabor suave, levemente terroso e com notas de nozes, além de textura escorregadia após o cozimento. Na gastronomia, é utilizado em sopas como missoshiru, pratos quentes como nabemono e também em preparações salteadas e frituras.

NANTAIS CHEESE: (FR) Queijo tradicional da região de Nantes, França, caracterizado por sua textura macia a semi-mole e sabor suave levemente adocicado. Conhecido como *Curé Nantais* (que significa "Padre de Nantes"). Produzido geralmente com leite de vaca cru ou pasteurizado, apresenta crosta fina e cor amarelada clara. Na gastronomia, é consumido fresco ou maduro, servido em tábuas de queijos, acompanhado de vinhos brancos leves e utilizado em preparações culinárias regionais.

NAPAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste na aplicação uniforme e completa de uma camada espessa de molho, geralmente cremoso, sobre alimentos, comumente carnes. Essa técnica visa não apenas a realçar o sabor e a umidade do prato, mas também aprimorar sua apresentação visual, garantindo a aderência adequada do molho ao alimento e promovendo harmonização sensorial.

NAPOLITANA: (IT) Estilo de cozinha italiana originário de Nápoles, marcado por sabores intensos e ingredientes mediterrâneos, refletindo a cultura e identidade da região. Seus elementos fundamentais incluem molho de tomate, peixes e moluscos, verduras frescas, carne de porco, massas artesanais e a tradicional pizza. Na gastronomia, representa uma das expressões mais

autênticas e populares da culinária italiana, com forte ênfase na simplicidade e qualidade dos ingredientes.

NAPPAGE: (FR) Nappagem. Preparação de brilho neutro ou confiture aplicada sobre tortas e sobremesas. Técnica clássica francesa. Na gastronomia, protege e dá acabamento brilhante a doces.

NAPPÉ: (FR) Termo francês que define a consistência ideal de um molho ou creme, na qual é capaz de recobrir levemente o dorso de uma colher, formando uma camada fina e translúcida. Indica o ponto de cozimento em que a preparação atinge textura cremosa, lisa e densa, sem grumos.

NARCEJA: Ave silvestre migratória de pequeno porte, conhecida por seu bico longo e plumagem camuflada, encontrada em zonas úmidas e de vegetação densa. *Gallinago gallinago*, pertencente ao gênero *Gallinago* e à família *Scolopacidae*, com origem na Europa, Ásia e Américas. Rica em proteínas, ferro e vitaminas do complexo B, possui carne escura, firme e de sabor acentuado. Na culinária, é tradicionalmente preparada assada ou em terrines. Na gastronomia, representa um ingrediente nobre da caça clássica europeia, valorizado por seu caráter rústico e intensidade de sabor.

NAREZUSHI: (AS) Prato tradicional ancestral da culinária japonesa, consistindo em peixe fermentado envolto em arroz, originalmente utilizado como método de conservação. A técnica envolve salgar o peixe e prensá-lo entre camadas de arroz cozido por um longo período, que pode variar de meses a anos, conferindo sabor intenso e aroma característico. Considerado precursor do sushi moderno, destaca-se pela fermentação prolongada que preserva proteínas e desenvolve sabores complexos, valorizados na gastronomia japonesa clássica.

NASI GORENG: (AS) Prato tradicional da Indonésia "arroz frito" que consiste em arroz previamente cozido e depois frito com alho, cebola, molho de soja doce (*kecap manis*), pimenta e proteínas variadas. De origem camponesa, é preparado em *wok* ou frigideira quente, apresentando sabor defumado, levemente adocicado e picante, com textura solta e levemente crocante. Na gastronomia, é considerado símbolo da culinária indonésia e servido como refeição principal.

NATA: Derivado lácteo obtido da camada superior da gordura do leite integral após repouso ou centrifugação, com textura cremosa e alto

teor lipídico. Rica em gorduras saturadas, vitamina A e cálcio, varia em teor de gordura conforme o tipo (fresca, leve ou para chantilly). Na culinária, é usada em molhos, sobremesas, cremes e como base para manteiga. Na gastronomia, valoriza preparações doces e salgadas pela sua untuosidade, suavidade e capacidade de emulsificação.

NATILLAS: (ES) Doce tradicional espanhol semelhante a um creme inglês, elaborado com leite, gemas de ovo, açúcar e aromatizantes como baunilha, limão ou canela. Conhecido em Portugal como leite-creme, apresenta variações regionais, como na Colômbia, onde é servido acompanhado de bolinhos de queijo fritos. Na gastronomia, é apreciado por sua textura aveludada e sabor delicado, sendo consumido como sobremesa ou lanche.

NATTŌ: (AS) Alimento tradicional japonês feito pela fermentação do grão de soja com a bactéria Bacillus *subtilis* var. *natto*. Caracteriza-se por sua textura viscosa e pegajosa, aroma forte e sabor marcante, levemente amargo e terroso. Na culinária japonesa, é consumido principalmente no café da manhã, frequentemente acompanhado de arroz, cebolinha e molho de soja, valorizado por seus benefícios probióticos e alto teor proteico.

NAVARIN: (FR) Ragoût francês tradicional feito com cordeiro ou carneiro, preparado com legumes frescos, especialmente na primavera, quando recebe a denominação *navarin printanier*. Embora o nome tenha surgido no século XIX, o prato possui raízes antigas na culinária francesa, a união entre rusticidade e sazonalidade. Na gastronomia, esse ensopado destaca-se pelo cozimento lento que realça a maciez da carne e o sabor harmonioso dos vegetais, sendo clássico da cozinha rural e festiva.

NEBBIOLO: Variedade de uva tinta originária da região do Piemonte, Itália, pertencente à família *Vitis vinifera*. Conhecida pela produção de vinhos de alta qualidade, como Barolo e Barbaresco, apresenta coloração clara, alta acidez, taninos firmes e aroma complexo com notas de frutas vermelhas, flores e especiarias. Na enologia, é valorizada pela capacidade de envelhecimento e expressão do terroir, sendo símbolo da tradição vinícola piemontesa.

NÉCTAR: Solução açucarada produzida por plantas, especialmente em flores, destinada a atrair polinizadores como insetos e aves. Composto principalmente por água e açúcares (sacarose, glicose e frutose), contém também substâncias que conferem aroma e sabor

característicos. Na ecologia, desempenha papel fundamental na reprodução das plantas; na gastronomia, o termo é associado a bebidas e preparações doces inspiradas nesses líquidos naturais.

NÉCTAR DOS DEUSES: Termo mitológico grego que designa a bebida consumida pelos deuses do Olimpo, associada à imortalidade e divindade. Na culinária, é utilizado metaforicamente para descrever doces ou sobremesas especialmente saborosas e requintadas, como bolos, sorvetes ou caldas que evocam prazer sensorial intenso.

NÉCTARES: Bebidas produzidas a partir do suco concentrado de frutas populares, diluído e adoçado conforme padrões específicos, apresentando sabor e aroma característicos da fruta base. Exemplos comuns incluem néctar de laranja, uva, manga, pêssego, caju, maracujá, goiaba, abacaxi e néctares mistos, que combinam duas ou mais frutas. Na gastronomia, são consumidos como refrescos e utilizados em preparações diversas.

NECTARINA: Fruto de caroço pertencente à espécie *Prunus persica*, família Rosaceae, originária da China e amplamente cultivada em regiões temperadas. Difere do pêssego pela casca lisa e sabor doce e aromático, rico em vitaminas A, C e fibras. Na gastronomia, é consumida fresca, em sobremesas, saladas e preparações culinárias que valorizam seu frescor e suculência.

NEGRONI: (IT) Coquetel clássico da coquetelaria italiana, composto por partes iguais de gin, vermute tinto e Campari, servido com gelo e guarnecido com uma rodela de laranja. Reconhecido pelo sabor equilibrado entre amargor e notas herbais, é amplamente apreciado como aperitivo, valorizado por sua complexidade e refrescância na gastronomia de bares e restaurantes.

NEGUI: (AS) Termo da culinária japonesa que designa a cebolinha verde, também chamada de cebola longa ou alho-poró fino. Amplamente utilizada na cozinha japonesa, confere sabor suave, levemente adocicado e textura crocante aos pratos. Na gastronomia, é empregada como guarnição, tempero e ingrediente em sopas, saladas e preparações quentes.

NEIGE DE FLORENCE: (FR) Sobremesa clássica francesa composta por claras de ovos batidas em neve, misturadas com açúcar e, às vezes, aromatizadas, que são delicadamente cozidas para formar uma espuma leve e aerada. Originária da região da Toscana (Florença), apresenta textura macia e sabor sutilmente adocicado. Na

gastronomia, é servida pura ou acompanhada de caldas, frutas ou cremes, valorizando a leveza e delicadeza do preparo.

NEO-RESTAURAÇÃO: (FR) Néo-restauration. Conceito contemporâneo que engloba práticas inovadoras no setor de alimentos e bebidas, unindo sustentabilidade, tecnologia e experiências sensoriais personalizadas. Originada no século XXI, é resultado da convergência entre gastronomia, design, cultura e responsabilidade ambiental da revolução alimentar moderna. Sua aplicação envolve técnicas modernas de preparo, serviço interativo e valorização de ingredientes locais. Na gastronomia, a neo-restauração representa uma mudança de paradigma, focada na experiência integral do comensal e no compromisso com o futuro alimentar.

NERO DI SEPPIA: (IT) Termo italiano que significa "tinta de lula" e designa tanto o líquido escuro extraído da lula ou sépia quanto os pratos preparados com essa tinta. Na culinária, é utilizado para colorir e aromatizar massas, molhos e risotos, conferindo cor negra intensa e sabor característico, levemente salgado e marinho. Na gastronomia, valoriza o visual marcante e o perfil sensorial dos pratos mediterrâneos.

NÊSPERA: Fruto comestível produzido pela nespereira (*Eriobotrya japonica*), árvore da família Rosaceae, originária da Ásia temperada. Caracteriza-se por polpa suculenta, sabor adocicado e ácido, e riqueza em vitaminas A, C e fibras. Em certas regiões do Brasil, também é conhecida como ameixa-amarela. Na gastronomia, é consumida fresca, em compotas, geleias, sobremesas e como ingrediente em preparações variadas.

NESPEREIRA: Árvore frutífera do gênero *Eriobotrya japonica*, família Rosaceae, nativa das regiões temperadas da Ásia, especialmente China e Japão. Produz o fruto conhecido como nêspera, também chamado regionalmente em certas partes do Brasil de ameixa-amarela, caracterizado por polpa suculenta, sabor doce e ácido, rico em vitaminas A, C e fibras. Na gastronomia, o fruto é consumido fresco, em compotas, geleias, sobremesas e diversas preparações culinárias.

NESSELRODE PUDDING: (EU) Sobremesa clássica da culinária europeia, originária do século XVIII, elaborada com purê de castanhas, creme de leite, gemas de ovo, açúcar, baunilha e frutas cristalizadas ou secas. Apresenta textura cremosa e sabor doce

delicado com notas de castanha e especiarias. Na gastronomia, é tradicionalmente servido frio, especialmente durante festas e celebrações de inverno.

NEUFCHÂTEL CHEESE: (FR) Queijo francês com casca florida, produzido na região de Neufchâtel-en-Bray, Normandia, com origem histórica desde o século VI. É rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, caracteriza-se pela casca branca comestível, sabor salgado e levemente acentuado, além de textura granulada, sendo tradicionalmente moldado em formato de coração, embora existam outras formas. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade, usado em tábuas de queijos, entradas e acompanhamentos que realçam sua delicadeza e caráter distintivo.

NEUTRALIZADORES DE SABOR: Preparações utilizadas para limpar o paladar entre pratos, especialmente em refeições refinadas, com a função de neutralizar sabores residuais e restaurar a sensibilidade das papilas gustativas. De origem prática e sensorial, sua aplicação na gastronomia visa redefinir a percepção gustativa e preparar o comensal para apreciar com clareza os sabores do prato seguinte.

NHOQUE: (IT) Massa tradicional italiana elaborada a partir de batata e farinha de trigo, moldada em pequenas porções cilíndricas ou ovais. Cozida em água fervente, é geralmente servida com molhos variados, destacando-se os à base de tomate. Na gastronomia, representa um prato versátil e reconfortante, valorizado pela textura macia e pela capacidade de harmonizar com diferentes acompanhamentos.

NIBOSHI: Pequenos peixes secos, geralmente sardinhas (*Sardinella spp.*, família *Clupeidae*), amplamente utilizados na culinária japonesa como base para caldos. Originário do Japão, é rico em cálcio, ferro, fósforo, vitaminas do complexo B e ômega-3. Na culinária, é ingrediente essencial no preparo do dashi, conferindo sabor umami intenso, aroma marinho e textura firme. Na gastronomia, representa um elemento tradicional e funcional da cozinha japonesa clássica.

NIBS DE CACAU: Fragmentos de grãos da planta *Theobroma cacao*, da família Malvaceae, nativa da região amazônica. Obtidos após secagem ou torrefação e moagem grosseira dos grãos de cacau, são ricos em antioxidantes, magnésio, ferro, fibras e teobromina. Apresentam sabor intenso, amargo e levemente frutado, com textura crocante. Na gastronomia, destacam-se em preparações como chocolates artesanais, sobremesas, massas e finalizações gourmet.

NICOLAS APPERT: (FR) É conhecido na gastronomia como o pai da conservação de alimentos. Ele desenvolveu um método de preservação de alimentos por meio do aquecimento em recipientes hermeticamente fechados, um precursor da moderna técnica de enlatamento. Na gastronomia, sua invenção revolucionou a forma como os alimentos eram armazenados e transportados, permitindo o acesso a alimentos frescos fora de época e em longas viagens.

NIGELLA: Semente aromática proveniente da planta *Nigella sativa*, pertencente à família Ranunculaceae, originária do sudoeste asiático e do Mediterrâneo. Rica em ácidos graxos, antioxidantes, ferro, cálcio e vitaminas do complexo B, possui sabor levemente picante, amargo e notas terrosas. Na culinária, é utilizada como tempero em pães, curries e conservas. Na gastronomia, destaca-se por seu uso em preparações do Oriente Médio, do sul da Ásia e do norte da África.

NIMONO: (AS) Método tradicional japonês de cocção que consiste em cozinhar ingredientes, geralmente legumes, peixes ou carnes, lentamente em caldo temperado à base de *dashi*, molho de soja, saquê e mirin. O processo visa realçar sabores umami, preservar a textura e conferir aroma delicado. Na gastronomia, o nimono é valorizado por sua simplicidade e equilíbrio, refletindo a harmonia da culinária japonesa clássica.

NINHOS DE ANDORINHA: (AS) Igualmente conhecidos como ninhos de saliva "sopa" de aves do gênero *Aerodramus*, são ingredientes raros e valiosos na culinária chinesa, usados principalmente na preparação da sopa homônima. Esses ninhos, compostos quase exclusivamente por saliva solidificada, conferem textura gelatinosa e sabor delicado ao prato. Na gastronomia, são símbolo de luxo, tradição e prestígio, sendo consumidos em ocasiões especiais devido ao seu alto custo e valor nutricional.

NIOLO CHEESE: (FR) Queijo tradicional da Córsega, originário da região de Niolo, no Vale do Golo, também conhecido como *Niulincu*. Produzido com leite de ovelha ou cabra, é um queijo macio de casca lavada, maturado por 3 a 4 meses em adegas úmidas, o que lhe confere aroma característico e textura pegajosa. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor intenso e pela versatilidade em preparações regionais.

NOISETTE: (FR) Licor francês elaborado a partir da infusão de avelãs em destilados, resultando em bebida de sabor adocicado e aroma pronunciado de noz. Tradicionalmente utilizado em coquetelaria e

como complemento em sobremesas, confere notas ricas e textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado por agregar complexidade e equilíbrio a preparações doces e drinques.

NOPALES: Folhas (raquetes) do cacto *Opuntia*, popularmente chamadas de palmas ou figos-da-índia, amplamente utilizadas na culinária mexicana e latino-americana. Destacam-se pelo sabor ácido e textura crocante, além de serem ricos em fibras, vitaminas A, C e antioxidantes. Na gastronomia, são apreciados tanto em preparações frescas quanto cozidas, valorizando tradições regionais e benefícios nutricionais.

NÍQUEL: Micronutriente traço com símbolo Ni, o níquel está envolvido em funções enzimáticas e no metabolismo de lipídios e hormônios, embora suas necessidades sejam mínimas. É obtido por meio de alimentos como leguminosas, cereais integrais e nozes, podendo ser alergênico para indivíduos sensíveis. Na gastronomia, integra o perfil nutricional de preparações naturais, sem ser adicionado isoladamente. Exemplos incluem soja cozida, aveia no café da manhã e nozes em saladas.

NITRATOS: Compostos químicos formados a partir do ácido nítrico e presentes em diversos alimentos, especialmente vegetais como espinafre, beterraba e alface. Embora os nitratos sejam considerados seguros em concentrações normais, eles podem se converter em nitritos, compostos que, em grandes quantidades, podem ter efeitos prejudiciais à saúde. Na gastronomia, os nitratos são valorizados por suas propriedades que melhoram a cor e a preservação de alimentos curados, como carnes e embutidos. Exemplos incluem presunto curado, bacon e vegetais de folhas verdes.

NITRITOS: Compostos derivados dos nitratos, os nitritos são frequentemente utilizados como conservantes alimentares, especialmente em carnes processadas. Embora sejam eficazes na preservação e na melhoria da cor dos alimentos, sua conversão em nitrosaminas durante o cozimento em altas temperaturas podem ser prejudicial à saúde. Na gastronomia, os nitritos são comumente encontrados em produtos como bacon, presunto e salsichas. Exemplos incluem presunto defumado, salame e linguiça.

NOÇÕES BÁSICAS DE ENOGASTRONOMIA: São os conhecimentos, técnicas e práticas que envolvem a harmonização de vinhos e pratos. O estudo de Noções Básicas de Enogastronomia na área acadêmica da gastronomia aborda a inter-relação entre vinhos e alimentos,

focando na combinação harmoniosa entre sabores e aromas para realçar a experiência gastronômica. Este campo de estudo envolve o conhecimento sobre tipos de vinhos, suas características organolépticas e como esses podem ser combinados com diferentes pratos para potencializar o prazer sensorial. A enogastronomia é essencial para profissionais da gastronomia, pois oferece ferramentas para criar experiências únicas aos consumidores, valorizando a gastronomia e a cultura do vinho.

NODAVIRUS (NOROVIRUS): É um gênero de vírus da família Caliciviridae que causa gastroenterite, uma inflamação do estômago e do intestino delgado. Composto por dois segmentos de RNA, é um dos agentes mais comuns de surtos alimentares. A transmissão ocorre principalmente pela via fecal-oral, através do consumo de água ou alimentos contaminados com o vírus, ou pelo contato com superfícies contaminadas. Na gastronomia, a prevenção envolve a higiene rigorosa das mãos, o uso de água potável e o cozimento adequado de alimentos, especialmente mariscos.

NORI: Folha desidratada de alga marinha, produzida a partir de algas vermelhas do gênero *Porphyra*, amplamente utilizada na culinária japonesa para enrolar sushi, temaki e outros pratos. Rica em proteínas, cálcio, ferro e vitaminas A, B e C, apresenta concentração proteica superior à de algumas carnes. Na gastronomia, é valorizada pelo sabor umami, textura crocante e seu papel fundamental na cozinha nipônica tradicional.

NORMANDY PIPPIN: Variedade antiga de maçã originária da Normandia, França, pertencente ao gênero *Malus* e família Rosaceae. Reconhecida por sua polpa firme, sabor equilibrado entre doçura e acidez, e aroma aromático. Rica em fibras, vitamina C e antioxidantes, é utilizada tanto para consumo in natura quanto na preparação de tortas, cidras e pratos cozidos. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e qualidade sensorial típica das maçãs europeias tradicionais.

NORMANDY PIPPIN DESSERT: Sobremesa tradicional francesa que utiliza maçãs da variedade *Normandy Pippin*, conhecidas por sua acidez equilibrada e textura firme que se mantém após o cozimento. Preparada geralmente com maçãs assadas ou cozidas lentamente, combinadas a especiarias como canela, noz-moscada e cravo, e adoçadas com açúcar ou mel, podendo ser servida com massa

folhada, crumble, creme ou sorvete. Na gastronomia, destaca-se pela simplicidade rústica e pelo realce do sabor natural e textura da maçã.

NOUGAT: (FR) Confeitaria tradicional composta por uma mistura de açúcar ou mel, claras em neve e nozes torradas, como amêndoas e pistaches, cuja textura pode variar entre macia e crocante. Originário do Oriente Médio e difundido no sul da Europa, apresenta variações regionais como o *Montélimar* francês, o *Turrón* espanhol e o Torrone italiano. Na gastronomia, é valorizado tanto como doce independente quanto como componente em outras preparações, oferecendo sabor doce equilibrado com crocância.

NOUVELLE CUISINE: (FR) É um movimento e tendência culinária nascida na França na década de 1970 que revolucionou a alta gastronomia ao propor uma abordagem mais leve, delicada e sensorial na elaboração dos pratos. (Nova Cozinha) Caracteriza-se pela valorização do frescor dos ingredientes, uso de alimentos sazonais e de terroir, métodos de cocção mais suaves, redução de gorduras e molhos pesados, além de uma estética mais refinada e minimalista na apresentação. Esse movimento modernista conferiu aos chefs maior autonomia criativa, promovendo a exaltação do sabor natural dos alimentos e estimulando uma experiência gastronômica centrada nos sentidos. Aperfeiçoada por nomes como Fernand Point, Paul Bocuse, Pierre e Jean Troisgros, Michel Guérard, Alain Chapel, Gaston Lenôtre, Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, Alain Ducasse, Alain Passard, Marc Veyrat e Pierre Hermé, a Nouvelle Cuisine redefiniu os conceitos tradicionais da culinária francesa, marcando um novo capítulo na história da gastronomia ocidental.

NOZ: Fruto seco da árvore do gênero *Juglans*, família Juglandaceae, conhecido por sua casca dura e interior comestível rico em óleo. Fonte significativa de ácidos graxos poli-insaturados, proteínas, fibras, vitaminas E e do complexo B, além de antioxidantes. Na gastronomia, é amplamente utilizada em preparações doces e salgadas, agregando textura crocante e sabor característico levemente amargo e terroso.

NOZ-MOSCADA: Semente aromática proveniente do fruto da árvore moscadeira, *Myristica fragrans*, pertencente à família *Myristicaceae*, originária das Ilhas Molucas. Possui sabor quente, levemente picante e adocicado, sendo utilizada em molhos, licores, doces e pratos salgados para realçar aromas. Na gastronomia, destaca-se por seu

poder aromatizante e capacidade de conferir complexidade sensorial a diversas preparações.

NOZ-PECÃ: Fruto da *Carya illinoinensis,* árvore da família *Juglandaceae*, originária da América do Norte. Rica em gorduras monoinsaturadas, antioxidantes, vitamina E, magnésio e zinco, apresenta sabor adocicado e textura amanteigada. Na gastronomia, é utilizada em preparações doces e salgadas, como tortas, pães, granolas e saladas.

NÚCLEO FOLCLÓRICOS: São grupos ou organizações que têm como objetivo preservar, divulgar e promover as manifestações culturais e tradicionais de um povo, com ênfase nas expressões folclóricas. Esses núcleos são responsáveis por manter vivas as tradições populares, vinculados ao artesanato, gastronomia típica, danças, músicas, contação de histórias, festas e outras práticas culturais que fazem parte do patrimônio material e imaterial de uma comunidade.

NÚCLEO DE GASTRONOMIA: É um termo que se refere a um grupo de bares, restaurantes, lanchonetes e outros estabelecimentos de alimentação que se unem com o objetivo de melhorar e fortalecer a gastronomia de uma determinada região. Esses núcleos têm como foco a promoção e valorização da culinária local, criando uma rede colaborativa entre os empreendedores do setor. O objetivo principal é promover um ambiente de cooperação para o crescimento da gastronomia regional, com ações como a troca de conhecimento, o desenvolvimento de novos produtos e serviços, e a realização de eventos e festivais gastronômicos. Além disso, os núcleos de gastronomia podem envolver profissionais como chefs, cozinheiros, nutricionistas e pesquisadores, com o intuito de preservar e divulgar práticas culinárias tradicionais, receitas e técnicas que fazem parte do patrimônio cultural da região ou país. Essa colaboração entre diferentes agentes do setor gastronômico busca também inovar e elevar a qualidade da oferta gastronômica, atraindo tanto turistas quanto consumidores locais.

NƯỚC CHẤM: (AS) Molho de imersão típico da culinária vietnamita, feito à base de *nước mắm* (molho de peixe), combinado com açúcar, suco de limão ou vinagre, alho e pimenta. Apresenta sabor complexo e equilibrado entre salgado, doce, ácido e picante. Na gastronomia, é indispensável como acompanhamento para pratos como rolinhos primavera, carnes grelhadas, saladas e massas de arroz, sendo um elemento central do paladar vietnamita.

NƯỚC MẮM: (AS) Molho de peixe puro e fermentado, tradicional da culinária vietnamita, obtido a partir da fermentação de anchovas ou outros peixes com sal marinho. De sabor intenso, salgado e umami, é utilizado como base para diversos molhos, como o nước chấm, e também para temperar pratos quentes e frios. Na gastronomia, é considerado um condimento fundamental do sudeste asiático, valorizado por sua profundidade de sabor e versatilidade.

NUTRIÇÃO BÁSICA: É uma disciplina que estuda a relação entre alimentação, saúde e bem-estar. Ela fornece conhecimentos sobre os nutrientes dos alimentos, como proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais. O estudo de Nutrição Básica na área acadêmica da gastronomia tem como objetivo compreender os princípios fundamentais dos nutrientes e seu impacto na saúde humana. Este campo aborda a composição dos alimentos, os processos digestivos e as necessidades dietéticas, capacitando os profissionais da gastronomia a criar pratos equilibrados e nutritivos. A nutrição básica é essencial para garantir que as práticas culinárias não só atendam ao prazer gastronômico, mas também promovam o bem-estar e a saúde dos consumidores, integrando ciência alimentar e práticas culinárias de forma responsável.

NUTRIÇÃO BÁSICA: (**Estudo Acadêmico**) Refere-se à relação entre alimentação, saúde e bem-estar, fornecendo conhecimentos sobre os nutrientes dos alimentos, como proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais. Disciplina que aborda os princípios fundamentais da alimentação saudável e o funcionamento dos nutrientes no organismo humano. Inclui a introdução aos componentes nutricionais dos alimentos, a classificação dos nutrientes segundo seu valor calórico e propriedades nutricionais, bem como os processos de digestão, absorção e transporte dos componentes dietéticos. Abrange práticas de higiene alimentar, elaboração de cardápios, prevenção e manejo de doenças relacionadas à nutrição, além da gestão alimentar. Analisa os grupos alimentares e as funções dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e micronutrientes (vitaminas e minerais), ressaltando os processos metabólicos essenciais para o crescimento, manutenção e recuperação da saúde. Enfatiza a importância da alimentação equilibrada na prevenção de doenças e na promoção do bem-estar, considerando os aspectos fisiológicos, culturais e sociais da nutrição. Ler Estudo Gastronômico

NUTRIÇÃO HUMANA: É a ciência que estuda como o ser humano obtém nutrientes através da alimentação. Ela também analisa as relações entre os alimentos e o estado de saúde do indivíduo. O estudo de Nutrição Humana dentro da área acadêmica da gastronomia foca na compreensão dos processos biológicos e bioquímicos envolvidos na ingestão, digestão e absorção dos alimentos pelo corpo humano. Este campo examina as necessidades nutricionais específicas para a manutenção da saúde, prevenção de doenças e promoção do bem-estar. O conhecimento em nutrição humana permite aos profissionais da gastronomia planejar e preparar cardápios que atendam às exigências dietéticas e nutricionais dos consumidores, assegurando uma alimentação equilibrada e adequada.

NUTRIÇÃO PARA GASTRONOMIA: É um campo interdisciplinar que combina os princípios clássicos da gastronomia com conhecimentos da química, bioquímica e fisiologia dos alimentos. Seu objetivo é desenvolver preparações que sejam não apenas saborosas e atraentes, mas também equilibradas e saudáveis, levando em conta fatores como valor nutricional, digestibilidade e impacto na saúde. O estudo na parte acadêmica foca na aplicação dos princípios nutricionais ao planejamento e preparação de alimentos no contexto gastronômico. Esse campo visa capacitar os profissionais a desenvolverem pratos que, além de agradarem ao paladar, atendam às necessidades nutricionais dos consumidores. A nutrição para gastronomia integra conceitos de saúde, bem-estar e sustentabilidade alimentar, permitindo que os chefs criem experiências gastronômicas equilibradas e benéficas para a saúde, respeitando as necessidades dietéticas individuais e coletivas.

NUTRICIONISTA: Profissional da saúde especializado na promoção e manutenção de uma alimentação equilibrada e saudável, com base em princípios científicos e no estudo das necessidades nutricionais do organismo. Na gastronomia, o nutricionista desempenha um papel fundamental ao orientar sobre o planejamento de cardápios nutricionalmente adequados, ajustando as preparações culinárias às exigências dietéticas específicas de diferentes grupos populacionais. Além disso, contribui para o desenvolvimento de receitas que promovem a saúde, prevenindo doenças relacionadas à alimentação e aprimorando a qualidade nutricional dos alimentos oferecidos. O nutricionista na gastronomia pode prestar assessoria nutricional a chefs, restaurantes e cursos de cozinha saudável.

NUTRIENTE: Composto químico essencial presente nos alimentos, como vitaminas, minerais, proteínas, lipídios e carboidratos, com origem na bioquímica. Na gastronomia, é considerado para garantir valor nutricional e funcionalidade às preparações culinárias.

NUTS: (UK) Termo genérico em inglês utilizado para designar frutos secos comestíveis, caracterizados por uma casca dura envolvendo uma única semente, como nozes, castanhas, amêndoas e avelãs. Ricos em gorduras saudáveis, proteínas, fibras, vitaminas e minerais, são amplamente consumidos como snacks ou incorporados em preparações doces e salgadas. Na gastronomia, destacam-se pela crocância, valor nutricional e versatilidade culinária.

NUVEM: (Cul.) Técnica da confeitaria que confere leveza e textura aerada a preparações, como merengues em nuvem e mousses, inspirada na tradição francesa. Baseia-se na incorporação de ar por meio do batimento de claras ou cremes, resultando em estruturas delicadas e volumosas. Na gastronomia, enriquece a experiência sensorial ao adicionar suavidade, elegância e leveza às sobremesas.

O

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMN O PQRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

OATCAKE: (UK) Biscoito ou pão achatado tradicional feito à base de farinha ou flocos de aveia, originário da Escócia e de outras regiões do Reino Unido. Rico em fibras, é consumido como lanche ou acompanhamento de queijos, patês e sopas. Na gastronomia, destaca-se por sua textura rústica, sabor levemente adocicado ou salgado e valor nutricional elevado.

OBLIQUE: (Cul.) Corte Oblíquo. Corte específico para vegetais de formato cilíndrico, realizado de maneira transversal e em ângulo. Corte oblíquo é uma técnica específica utilizada principalmente em vegetais de formato cilíndrico, como cenouras, nabos ou abobrinhas. Ele consiste em realizar cortes transversais (perpendiculares ao comprimento do vegetal), inclinando a faca em um ângulo diagonal de 45 graus.

O'BRIEN: (EU) Termo culinário associado ao preparo *potatoes O'Brien*, em que cubos de batata são salteados com pimentões vermelhos e verdes e, por vezes, cebola. Tem sua origem concebida na culinária irlandesa-americana do início do século XX, refletindo a fusão de ingredientes simples com técnicas de salteado típicas dos Estados Unidos. Na gastronomia, é apreciado como acompanhamento saboroso e colorido, especialmente em cafés da manhã e brunches.

OCHROBACTRUM ANTHROPI: Bactéria gram-negativa, frequentemente encontrada em ambientes contaminados, que pode ser transmitida por alimentos contaminados. Embora rara, a infecção por *Ochrobactrum* pode resultar em sintomas gastrointestinais e infecções sistêmicas. Na gastronomia, o controle de qualidade e a higiene rigorosa são necessários para prevenir a contaminação.

ODOR: Característica sensorial percebida pelo olfato, resultante de compostos voláteis presentes nos alimentos. Na gastronomia, o odor é fundamental para a avaliação do frescor, qualidade e complexidade dos pratos, influenciando diretamente a experiência gustativa.

OGUEDÊ: (AF) Termo de origem iorubá que designa a banana-da-terra em tradições afro-brasileiras, especialmente nas religiões de matriz africana, onde é associada a oferendas e rituais. Pertencente ao gênero *Musa*, família *Musaceae*, a banana-da-terra é apreciada por sua polpa firme e sabor adocicado quando cozida ou frita em azeite

de dendê. A composição do oguedê pode variar, incluindo frequentemente coco ralado, açúcar e dendê. Na gastronomia, integra pratos como acarajé, caruru e moquecas, unindo sabor, textura e significado simbólico-cultural.

OKOLEHAO: (US) Bebida alcoólica tradicional do Havaí, destilado a partir da raiz fermentada do ti (*Cordyline fruticosa*), planta nativa da Polinésia. De sabor forte e aroma terroso, é considerado o destilado típico da cultura havaiana. Na gastronomia e cultura local, o okolehao é consumido puro ou em coquetéis, simbolizando tradições ancestrais e identidade regional.

OKROSHKA: (EU/AS) Sopa tradicional russa de verão, servida fria, leve e refrescante, preparada com vegetais crus e cozidos, ovos e proteína, como carne ou salsicha, misturados a líquidos como kefir, soro de leite, kvass ou iogurte. O nome "okroshka" deriva do verbo russo kroshit', que significa "picar em pedacinhos", referindo-se à forma de preparo dos ingredientes. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor equilibrado, textura variada e refrescância característica das sopas frias russas.

OLD FASHIONED: (US) Coquetel clássico originado nos Estados Unidos no século XIX, composto por bourbon ou rye whiskey, açúcar, bitters e um toque de água soda e gelo esférico. Tradicionalmente decorado com casca de laranja e cereja ao maraschino, destaca-se pelo equilíbrio entre doçura, amargor e caráter alcoólico. Na gastronomia, é valorizado por sua simplicidade refinada e pela importância histórica na coquetelaria mundial.

OLEAGINOSAS: (sp./Alim.) Grupo de sementes e frutos ricos em lipídios, como nozes, amêndoas, castanhas e amendoins, pertencentes a diversas famílias botânicas. São fontes concentradas de ácidos graxos insaturados, proteínas, fibras e vitaminas E e do complexo B. Na gastronomia, são utilizadas tanto in natura quanto em preparações doces, salgadas, óleos e pastas, agregando sabor, textura e valor nutricional.

ÓLEO: (Cul.) Substância gordurosa líquida à temperatura ambiente, extraída de fontes vegetais, animais ou minerais. Rico em ácidos graxos essenciais, vitaminas lipossolúveis e antioxidantes, é utilizado na culinária para cocção, fritura, temperos e conservação. A fritura ideal em óleo ocorre entre 160°C e 180°C, faixa que permite o cozimento uniforme dos alimentos, garantindo crocância externa e cozimento completo interno. Temperaturas abaixo de 160°C podem

causar absorção excessiva de óleo, deixando os alimentos encharcados. Acima de 190°C, o óleo tende a se decompor, formando compostos nocivos e provocando escurecimento rápido e queimado nos alimentos. Na gastronomia, destaca-se pela capacidade de transferir sabor, textura e aumentar a biodisponibilidade de nutrientes em preparações culinárias.

ÓLEO DE DENDÊ: (Cul./sp.) Óleo vegetal extraído do fruto do dendezeiro (*Elaeis guineensis*), palmeira originária da África Ocidental, rico em carotenoides, vitamina E e ácidos graxos saturados. Possui coloração alaranjada, sabor marcante e textura densa. Na culinária, é utilizado principalmente em refogados e moquecas. Na gastronomia, é ingrediente essencial em preparações afro-brasileiras e tradicionais da África Ocidental.

ÓLEO TRUFADO: (Cul.) Óleo aromatizado com trufas, fungos subterrâneos do gênero *Tuber*, valorizados por seu aroma intenso e sabor terroso. Geralmente utiliza-se óleo de base neutra, como azeite de oliva ou óleo de uva, infusionado com pedaços ou essência de trufa. Na gastronomia, é empregado para finalizar pratos, realçando aromas sofisticados em massas, risotos, carnes e queijos.

ÓLEOS ESSENCIAIS: (Cul.) São substâncias voláteis e lipossolúveis extraídas de diversas partes de plantas aromáticas, como flores, folhas, caules e raízes. Caracterizados por um forte aroma, esses compostos complexos são derivados do metabolismo secundário vegetal, compostos por inúmeros derivados terpenoides ou de fenilpropanoides. Na gastronomia, são utilizados como flavorizantes, utilizados para conferir sabor e aroma intensos a preparações culinárias, além de possuírem aplicações funcionais e sensoriais.

ÓLEOS INFUSIONADOS: (Cul.) São óleos vegetais aromatizados por meio da infusão de ingredientes como ervas, especiarias, vegetais, frutas ou outros elementos, através de um processo de imersão ou aquecimento suave. O conceito valoriza a extração dos compostos voláteis dos ingredientes para o óleo, resultando em um produto com características sensoriais únicas e personalizadas. Na gastronomia, são utilizados para agregar aroma e sabor às preparações, elevando seu valor sensorial e conferindo sofisticação à finalização dos pratos.

ÓLEOS VEGETAIS: (Cul./Gast.) Gorduras líquidas extraídas de sementes, frutos ou nozes de diversas plantas, ricas em gorduras

insaturadas, como ômega-3 e ômega-6, e fontes de vitaminas lipossolúveis, especialmente vitamina E. Na culinária, são utilizados para fritar, assar, refogar e preparar molhos e saladas, suportando diferentes temperaturas e realçando o sabor dos alimentos. Na gastronomia, valorizam-se por sua capacidade de conferir textura, brilho e aroma aos pratos, além de contribuírem para propriedades funcionais e nutritivas nas preparações.

OLHO-DE-SOGRA: Doce de origem portuguesa incorporado à tradição brasileira, composto por beijinho envolto em ameixa seca em calda, podendo levar gema de ovo. Na culinária, combina o dulçor do coco com a leve acidez da ameixa. Na gastronomia, é apreciado como sobremesa festiva, marcando presença em aniversários, casamentos e outras celebrações

OLIGOSSACARÍDEOS: (CiêC./Cul.) São carboidratos formados por cadeias curtas de monossacarídeos, geralmente contendo de 2 a 10 unidades, que se ligam por ligações glicosídicas. Sua fórmula molecular varia de acordo com a composição, mas geralmente segue a fórmula geral ($C_6H_{10}O_5$). Na gastronomia, os oligossacarídeos, como a rafinose e a esteviose, são utilizados como prebióticos, promovendo a saúde intestinal, e são encontrados em alimentos como leguminosas e vegetais.

OLIVADA: (EU) Pasta mediterrânea obtida da trituração de azeitonas (*Olea europaea*, gênero Olea, família Oleaceae), combinadas com azeite de oliva, alho, ervas aromáticas e alcaparras. Originária das regiões costeiras da Europa Meridional, especialmente da Provença (França) e da Ligúria (Itália). Apresenta sabor salgado e marcante, com textura densa e pastosa. Na gastronomia, é utilizada como patê, recheio ou guarnição em entradas e preparações frias

OLIVET AU FOIN: (FR) Queijo francês de pasta mole, produzido com leite de vaca na região de Centre-Val de Loire. É curado em feno seco, o que lhe confere um aroma herbáceo característico e sabor suave, com notas vegetais. Na gastronomia, harmoniza com vinhos brancos aromáticos e é servido com frutas ou pães rústicos.

OLIVET BLEU: (FR) Variedade do queijo francês Olivet, feita com leite de vaca e maturada até desenvolver veias azuladas características. Possui textura ligeiramente granulosa, sabor intenso com notas de cogumelos e um leve toque picante. É originário da região de Centre-Val de Loire, sendo apreciado por sua profundidade aromática e

complexidade gustativa. Na gastronomia, harmoniza com pães rústicos, frutas secas e vinhos tintos encorpados.

OLIVET CENDRÉ: (FR) Queijo francês artesanal de pasta mole, feito com leite de vaca e tradicional da região de Centre-Val de Loire. É maturado em cinzas de videiras por até três meses, o que lhe confere uma crosta cinzenta, aroma terroso e sabor delicado e suave. Na gastronomia, é valorizado por sua textura cremosa e combina bem com vinhos brancos leves e pães de fermentação natural.

OLIVET CHEESE: (FR) Queijo artesanal francês originário de Olivet, na região de Centre-Val de Loire, elaborado com leite de vaca, especialmente no período da primavera. Possui diferentes variedades, como o Olivet Cendré, curado em cinzas, o Olivet Bleu, com veios de mofo azul, e o Olivet au Foin, maturado em feno. Na gastronomia, destaca-se por seu aroma marcante e versatilidade em tábuas de queijos, entradas ou acompanhamentos com vinhos.

OLUBÓ: Pirão espesso. Preparação ritual afro-brasileira feita com farinha de mandioca escaldada em água fervente até adquirir textura espessa e homogênea. De uso sagrado no Candomblé, é tradicionalmente oferecido a orixás como Oxalá, simbolizando pureza, respeito e ancestralidade. Na gastronomia, representa a conexão entre alimento e espiritualidade nas culturas de matriz africana.

OMELETE: (Cul.) Preparação culinária feita a partir de ovos batidos, cozidos em gordura quente até adquirir consistência firme, podendo ser servida simples ou recheada com ingredientes variados. Originária da cozinha europeia, especialmente da tradição francesa, apresenta textura macia e sabor suave. Na gastronomia, é apreciada por sua versatilidade, rapidez de preparo e valor nutritivo.

OMELETE LISA: (Cul) Preparação culinária composta por ovos batidos, cozidos suavemente em frigideira com fogo brando até firmar, sem agitação, e dobrados ao final. Na gastronomia, é versátil para recheios diversos como queijos e ervas, proporcionando textura macia, uniforme e delicada.

OMELETE DOBRADA: (Cul) Técnica que consiste em finalizar a omelete lisa dobrando-a uma ou duas vezes sobre o recheio, conferindo formato compacto e elegante. Na gastronomia, destaca-se pela harmonia entre a textura macia do ovo e a integração dos sabores do recheio, valorizando a apresentação do prato.

OMNICHANNEL: (Gast.) Estratégia de integração de múltiplos canais de comunicação e vendas, proporcionando uma experiência contínua e conectada ao cliente. Na gastronomia, aplica-se à harmonização dos pontos de contato, como atendimento presencial, aplicativos de delivery e redes sociais, otimizando o relacionamento e a fidelização do consumidor. O objetivo é proporcionar uma experiência de compra fluida e personalizada para o cliente.

ON THE ROCKS: É um termo da mixologia que se refere a servir uma bebida alcoólica diretamente sobre cubos de gelo em um copo. A origem da expressão é incerta, possivelmente relacionada à prática de resfriar bebidas com pedras geladas antes da disponibilidade de gelo artificial. Na gastronomia de bebidas, essa técnica visa resfriar rapidamente a bebida, diluindo-a levemente com o derretimento do gelo.

ONDULADOR DE MANTEIGA: Utensílio metálico com lâmina serrilhada, utilizado para cortar e moldar manteiga em pequenas porções decorativas, geralmente em formato de ondas ou rosetas. Empregado principalmente na mise en place de serviços formais, contribui para a estética e apresentação refinada em pratos e buffets. Na gastronomia, valoriza o aspecto visual e o detalhamento na finalização.

ONIGIRI: (AS) Preparação tradicional japonesa composta por bolinhos de arroz moldados manualmente, geralmente recheados com ingredientes salgados como umeboshi, salmão ou algas. Feito com arroz japonês de grão curto, levemente temperado com sal, pode ser envolto em folhas de nori para facilitar o manuseio. Na gastronomia, onigiri é consumido como lanche prático e símbolo da cultura alimentar japonesa, combinando simplicidade e sabor.

OPERAÇÃO FÍSICO-FUNCIONAL EM NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO: Refere-se ao planejamento, organização e gestão dos aspectos físicos e funcionais de um estabelecimento de alimentação, garantindo eficiência operacional, segurança e qualidade dos serviços prestados. O estudo de Operação Físico-Funcional em Negócios de Alimentação na parte acadêmica aborda a gestão e otimização dos recursos físicos e operacionais dentro de estabelecimentos gastronômicos. Foca na organização eficiente de espaços, equipamentos e fluxo de trabalho, visando à melhoria da produção e do atendimento, ao mesmo tempo em que assegura a qualidade dos produtos e a satisfação dos clientes. Esse estudo é fundamental para

garantir a eficácia operacional, reduzir custos e promover um ambiente de trabalho seguro e funcional, essencial para o sucesso de qualquer negócio na área de alimentação.

OPISTHORCHIS FELINEUS: É um parasita trematódeo que causa a opistorquíase, uma infecção do fígado e das vias biliares. A transmissão ocorre pelo consumo de peixes de água doce crus ou mal cozidos, contaminados com larvas do parasita. Na gastronomia, a prevenção envolve o cozimento adequado de peixes de água doce e o congelamento prévio para inativar as larvas.

OPISTHORCHIS VIVERRINI: É um parasita trematódeo que causa a opistorquíase, uma infecção do fígado e das vias biliares, endêmica no Sudeste Asiático. A transmissão ocorre pelo consumo de peixes de água doce crus ou mal cozidos, contaminados com larvas do parasita. Na gastronomia, a prevenção envolve o cozimento adequado de peixes de água doce e o congelamento prévio para inativar as larvas.

OPSOFAGIA: (Gast.) É o apreço pela boa culinária e pelo consumo de iguarias refinadas. O termo *ὀψοφαγία* (opsofagia), na raiz grega, refere-se ao consumo de iguarias (*λιχουδιά*, " delícia " + *ὄψον*, " para + *φαγία*, " comer ") referindo-se ao gosto por pratos requintados e à busca por prazeres gastronômicos sofisticados. Na gastronomia, opsofagia está relacionada à valorização da arte culinária, à apreciação de sabores complexos e à procura por ingredientes de alta qualidade. Diferente da glutonaria, que denota excesso, a opsofagia enfatiza a sofisticação e o requinte na alimentação.

OPSÓFAGO: O termo "opsófago" deriva do grego opsophagos (*ὀψοφάγος*), que significa "aquele que se alimenta de iguarias" ou "apreciador de pratos sofisticados". No contexto gastronômico, refere-se a indivíduos que demonstram um gosto refinado por alimentos requintados, especialmente iguarias raras ou luxuosas. Historicamente, o termo estava associado à elite que se dedicava à degustação de pratos elaborados e exóticos. Um opsófago seria, então, alguém que aprecia e busca alimentos requintados, diferentemente de um glutão, que apenas consome em excesso.

ORA-PRO-NÓBIS: Planta alimentícia *Pereskia aculeata*, não convencional (PANC) da família *Cactaceae*, nativa da América do Sul, rica em proteínas, fibras, ferro, cálcio e vitaminas A e C. Suas folhas carnudas possuem sabor suave e são utilizadas refogadas, em sopas, ensopados e recheios. Na gastronomia, destaca-se como alternativa nutricional sustentável e versátil na culinária regional brasileira.

ORÉGANO: Planta aromática perene do gênero *Origanum vulgare*, pertencente à família Lamiaceae e originária da região do Mediterrâneo, apresenta alta concentração de compostos fenólicos e óleos essenciais como carvacrol, timol, vitaminas A, C e antioxidantes. Suas folhas, tanto frescas quanto secas, são valorizadas pelo sabor e aroma intensos, levemente amargos e picantes, sendo amplamente utilizadas como condimento em pratos variados, especialmente na culinária italiana e mediterrânea. Na gastronomia, destaca-se como erva essencial para harmonização e realce de pratos mediterrâneos.

ORGÂNICO: Termo que designa alimentos e produtos cultivados sem o uso de insumos químicos sintéticos, como fertilizantes artificiais, pesticidas e organismos geneticamente modificados, respeitando práticas sustentáveis que promovem o equilíbrio ecológico e a conservação da biodiversidade. Conforme a legislação brasileira, considera-se orgânico todo produto in natura ou processado oriundo de sistema agropecuário ou extrativista sustentável, que não cause danos ao ecossistema local. Os benefícios incluem maior segurança alimentar por evitar resíduos tóxicos, preservação do solo, da água e da biodiversidade, além da redução do impacto ambiental. Na gastronomia, alimentos orgânicos são valorizados pela integridade nutricional, sabor autêntico e apelo saudável.

ORGANIZAÇÃO: (Gest.) Refere-se a uma entidade social estruturada composta por pessoas que trabalham de forma coordenada para alcançar objetivos comuns, possuindo missão, estrutura e recursos definidos. Segundo Chiavenato (2014), a organização é um sistema social caracterizado por sua estrutura, tecnologia, pessoas e ambiente, e sua divisão de tarefas e responsabilidades é essencial para a coordenação dos esforços individuais rumo às metas compartilhadas. Na gastronomia, um restaurante exemplifica uma organização, em que chef, garçons e gerentes desempenham funções distintas, a brigada cozinha segue hierarquia, e a disposição do espaço físico e a divisão de tarefas asseguram eficiência operacional e experiência de qualidade ao cliente.

ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS E SERVIÇOS: É o planejamento, coordenação e execução de eventos gastronômicos e serviços de alimentação, garantindo qualidade, logística eficiente e a melhor experiência para os clientes. Isso inclui escolha do local, cardápio, equipe, estrutura, decoração e atendimento, sempre alinhados ao

objetivo do evento. O estudo de Organização de Eventos e Serviços na área da gastronomia envolve o planejamento, coordenação e execução de eventos relacionados ao setor alimentício, como banquetes, confraternizações, congressos e festas. Foca na gestão logística, escolha de cardápios, atendimento e no controle de qualidade dos serviços oferecidos. O objetivo é proporcionar experiências excepcionais aos clientes, garantindo a eficiência operacional e a satisfação em todas as etapas, desde o planejamento até a execução, com foco em aspectos técnicos, humanos e financeiros.

ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS E BANQUETES: (**Estudo Acadêmico**) Disciplina que aborda os princípios e práticas relacionados ao planejamento, coordenação e execução de eventos sociais, corporativos e banquetes no setor de gastronomia e hospitalidade. Estuda a elaboração e organização de eventos gastronômicos para diferentes propósitos, aplicações e serviços, incluindo a tipificação de eventos e a composição específica das brigadas de serviço, funções e cargos pertinentes às cozinhas, restaurantes, hotéis e empresas de eventos. Engloba o planejamento de tabelas de consumo para diversos tipos de eventos e a harmonização entre comidas e bebidas. Aborda as etapas essenciais do processo, como concepção do evento, orçamento, escolha do local, logística, contratação de fornecedores, elaboração de cardápios específicos, montagem de ambientes e gestão da equipe de serviço. Enfatiza aspectos de protocolo, etiqueta, atendimento personalizado, controle de qualidade e manejo de imprevistos. Visa capacitar profissionais para promover experiências memoráveis, garantindo eficiência operacional e satisfação dos participantes. Ler Estudo Gastronômico

ORGANIZAÇÃO FÍSICA E FUNCIONAL DE UNIDADES GASTRONÔMICAS: Refere-se ao planejamento e estruturação do espaço e fluxos operacionais dentro de um estabelecimento de alimentação, com o intuito de otimizar a eficiência, promover a segurança alimentar e garantir a excelência na experiência gastronômica. O estudo de Organização Física e Funcional de Unidades Gastronômicas na área da gastronomia aborda a estruturação e o planejamento de espaços destinados à produção de alimentos, como cozinhas industriais, restaurantes e outros estabelecimentos alimentícios. Esse campo analisa a disposição dos equipamentos, fluxos de trabalho e a ergonomia, com o objetivo de otimizar a eficiência operacional, reduzir custos e garantir a segurança alimentar. A organização

adequada desses espaços contribui para a melhoria da qualidade no preparo dos alimentos e na prestação de serviços aos clientes.

ORGANOGRAMA DE BRIGADA: É a representação gráfica da hierarquia e estrutura da equipe, delimitando funções e responsabilidades. Sua organização adequada contribui para a eficiência operacional, reduzindo riscos de acidentes, erros e falhas que possam comprometer a qualidade dos serviços prestados pelo estabelecimento.

ORGANOLÉPTICO: Refere-se às propriedades de uma substância que são perceptíveis pelos sentidos humanos. Na gastronomia, o conceito abrange as características dos alimentos que podem ser avaliadas pela visão (cor, brilho), olfato (odor), tato (textura), audição (som) e paladar (sabor). A análise organoléptica é fundamental para avaliar a qualidade sensorial dos ingredientes, determinar a aceitabilidade do alimento e influenciar diretamente a experiência do consumidor.

OSMOSE: Fenômeno físico-químico no qual moléculas de um solvente, geralmente água, atravessam uma membrana semipermeável do meio menos concentrado para o mais concentrado, buscando equilibrar as concentrações. Nos alimentos, ocorre em processos como salga e cura, promovendo a desidratação e contribuindo para a conservação e modificação da textura e do sabor.

OSSOBUCO: (IT) Corte nobre da culinária italiana, especialmente da região da Lombardia, em Milão, proveniente da canela da perna do boi ou vitela, que inclui o osso com tutano no centro, cujo nome significa literalmente "osso com buraco". Caracteriza-se pela carne macia, sabor rico e textura gelatinosa obtidos pelo cozimento lento e úmido. Na gastronomia, é tradicionalmente preparado em braises ou ensopados, servido com gremolata e risoto, destacando-se pela profundidade de sabor e suculência.

OSTERIA: (IT) Estabelecimento tradicional italiano, geralmente mais simples e informal do que uma *trattoria* ou *ristorante*. Originalmente, as *osterie* eram locais que serviam vinho e comida simples, focados em refeições casuais e acessíveis. Hoje, muitas osterie mantêm esse caráter descontraído, oferecendo pratos caseiros típicos da região, com cardápios mais reduzidos e preços geralmente mais baixos. A ênfase está na autenticidade e no ambiente acolhedor, ideal para refeições informais em um clima familiar e local. Ler: Trattoria

OSTRA: Denominação comum dada a diversos tipos de moluscos bivalves marinhos ou salobros, pertencentes à família *Ostreidae*, amplamente distribuídos em ambientes costeiros temperados e tropicais. Rico em proteínas, minerais como zinco e ferro, além de vitaminas do complexo B, apresenta sabor delicado e textura que varia de macia a firme conforme a espécie e o método de preparo. Na gastronomia, é consumida crua, grelhada ou ao vapor, sendo valorizada por seu frescor e uso em preparações sofisticadas.

OSTRAS BIENVILLE: (US) Prato clássico da culinária de Nova Orleans, elaborado com ostras assadas cobertas por um molho rico à base de camarões, cogumelos, cebola, manteiga, vinho branco, ervas e pão ralado. Nomeado em homenagem a Jean-Baptiste Le Moyne de Bienville, fundador da cidade, é servido como entrada refinada em celebrações e restaurantes de cozinha crioula. Na gastronomia, representa a fusão entre tradição francesa e ingredientes locais.

OSTRAS ROCKEFELLER: (US) Prato clássico da culinária norte-americana, criado em 1899 no restaurante Antoine's, em Nova Orleans, composto por ostras em meia concha cobertas com uma mistura cremosa de manteiga, ervas verdes, pão ralado e, ocasionalmente, espinafre, assadas ou gratinadas até dourar. Tradicionalmente guarnecido com fatias de limão, o nome homenageia John D. Rockefeller, simbolizando a riqueza do preparo. Na gastronomia, é apreciado como entrada sofisticada.

OSTRAS ROCKY MOUNTAIN: (US) Prato rústico e regional típico das pradarias dos Estados Unidos e do Canadá, preparado com testículos de touro, carneiro ou porco, esfolados, achatados, empanados e fritos. No Canadá, são conhecidas como "ostras da pradaria" (ou *animelles*, em francês) e podem ser servidas com molho demi-glace. Apesar do nome irônico, não envolvem ostras, sendo tradicionalmente consumidas como petisco em festas rurais e festivais agropecuários. Na gastronomia, representam a valorização integral do animal e a rusticidade do campo.

OUZO: (EU) Bebida alcoólica destilada, transparente e incolor, originária da Grécia, com sabor marcante de anis e teor alcoólico elevado. Considerado símbolo nacional, o ouzo é tradicionalmente servido como aperitivo, puro ou diluído com água, acompanhando petiscos mediterrâneos. Na gastronomia grega, representa hospitalidade e convivialidade, sendo comum em reuniões sociais e celebrações.

OVAS: (Cul.) Óvulos maduros de peixes utilizados como iguaria em diversas culinárias ao redor do mundo. Ricas em proteínas e ácidos graxos essenciais, apresentam sabor delicado e textura variada conforme a espécie e o preparo. Na gastronomia, são consumidas frescas, salgadas ou curadas, exemplificadas pelo caviar, ikura e tarama.

OVEN SPRING: (Pani.) Termo em inglês para "salto de forno", que designa a rápida expansão da massa de pão nos primeiros minutos de forneamento. Ocorre pela ação do calor, que intensifica a atividade das leveduras e expande gases e vapor aprisionados, aumentando o volume e definindo o miolo e a crosta. Na panificação, é valorizado por garantir leveza, aeração e qualidade sensorial ao pão.

OVO INTEIRO: (Cul.) Ingrediente de origem animal composto por clara e gema, utilizado integralmente na culinária. Atua como agente de ligação, emulsificante, espessante e aerador, conferindo estrutura, umidade, sabor e cor a preparações doces e salgadas.

OVO MOLLET: (Cul) Ovo cozido com clara firme e gema cremosa, em ponto intermediário entre o ovo mole e o duro, geralmente obtido após 5 a 6 minutos de cozimento. A técnica preserva a consistência da gema, que escorre ao ser cortada, sendo ideal para saladas, torradas e preparações gourmet na gastronomia.

OVOS À BRÁS: (PT) Prato típico da culinária portuguesa que consiste em ovos mexidos cremosos misturados com batata palha, cebola refogada e, frequentemente, bacalhau desfiado. Finalizado com azeitonas pretas e salsa fresca, destaca-se pelo sabor reconfortante e textura contrastante. Na gastronomia, é valorizado por sua simplicidade e popularidade em Portugal e no Brasil.

OVOS À COCOTTE: (FR) Prato clássico da culinária francesa que consiste em ovos individuais cozidos no forno dentro de pequenos recipientes (cocottes), frequentemente acompanhados de creme de leite, manteiga, ervas e outros ingredientes como queijo ou cogumelos. A técnica permite um cozimento delicado e uniforme, resultando em textura cremosa. Na gastronomia, é servido geralmente como entrada ou café da manhã refinado.

OVOS À ESCOCESA: (UK) Prato clássico da culinária britânica, embora seu nome sugira origem exclusivamente escocesa. Consiste em ovos cozidos com gema mole ou cremosa, envoltos em carne temperada

de salsicha, empanados e fritos ou assados até dourar. Na gastronomia, é consumido como lanche, petisco ou acompanhamento em pubs e eventos informais.

OVOS À FIORENTINA: (IT) Prato tradicional da culinária italiana que consiste em ovos pochê servidos sobre uma cama de espinafre refogado, frequentemente cobertos com molho bechamel ou molho Mornay e gratinados. Originário da região da Toscana, combina a delicadeza dos ovos com a suavidade dos vegetais e cremosidade do molho. Na gastronomia, é apreciado como entrada elegante e nutritiva.

OVOS À FLAMENCA: (ES) Prato tradicional da culinária espanhola, originário da região da Andaluzia, composto por ovos assados em um molho de tomate temperado com pimentões, cebolas, ervilhas e às vezes embutidos ou presunto. Preparado em caçarolas individuais, combina sabores rústicos e vibrantes. Na gastronomia, é servido como entrada ou refeição leve, representando a riqueza dos ingredientes mediterrâneos.

OVOS À PARMEGIANA: Prato que consiste em ovos fritos ou pochê cobertos com molho de tomate e queijo derretido, geralmente parmesão ou mussarela, gratinados até dourar. Inspirado na tradicional "parmigiana" italiana, adapta-se a diferentes ingredientes mantendo o sabor característico do molho e queijo. Na gastronomia, é servido como prato principal ou acompanhamento, apreciado pela combinação de sabores intensos e textura cremosa.

OVOS BENEDICT: (US) Prato clássico da culinária norte-americana composto por ovos pochê servidos sobre fatias de pão inglês (English muffin) e fatias de bacon canadense ou presunto, cobertos com molho holandês cremoso à base de gemas, manteiga e limão. Criado no início do século XX, é tradicionalmente servido no café da manhã ou brunch. Na gastronomia, é valorizado pela combinação equilibrada de texturas e sabores ricos.

OVOS DE MIL ANOS: Iguaria chinesa tradicional, também chamada de ovo centenário ou *pídàn*, obtida por processo ancestral de preservação. O ovo, geralmente de pato, galinha ou codorna, é envolto em mistura de argila, cal, sal e cinzas, submetido a cura por semanas ou meses, que transforma a clara em gel translúcido e a gema em pasta cremosa de cor escura e aroma característico. Na gastronomia asiática, é valorizado pelo sabor complexo, salgado e umami, sendo consumido como especialidade regional.

OVOS MEXIDOS: (Cul) Básicos. Preparação em que ovos batidos são cozidos lentamente em frigideira com manteiga e óleo, mexendo continuamente para obter textura cremosa, macia e aerada. Amplamente consumidos no café da manhã e brunch, podendo ser temperados com sal, pimenta e ervas finas. Na gastronomia, representam técnica básica essencial para diversas variações culinárias.

OVOS MIRABEAU: (FR) Prato clássico da culinária francesa que consiste em ovos cozidos cortados ao meio, recheados com uma mistura cremosa de gemas, maionese, mostarda e ervas finas. Geralmente servidos frios como entrada ou aperitivo, destacam-se pela textura suave e sabor equilibrado. Na gastronomia, são apreciados pela simplicidade e elegância em eventos e refeições informais.

OVOS NEVADOS: (FR) Sobremesa clássica francesa também chamada île flottante, composta por claras em neve escalfadas em leite ou água e servidas sobre creme inglês de baunilha. De origem francesa, destaca-se pela técnica de aerar e cozinhar delicadamente as claras, preservando leveza e textura esponjosa. Na culinária, combina o contraste entre a suavidade das claras e a cremosidade do creme. Apresenta sabor doce e delicado. Na gastronomia, é apreciada pela elegância e simplicidade, frequentemente finalizada com calda de caramelo ou frutas.

OXIDAÇÃO: Processo químico no qual moléculas perdem elétrons ao reagirem com o oxigênio ou outros agentes oxidantes, originado de reações naturais entre alimentos e o ambiente. Na culinária, manifesta-se em alterações como escurecimento e perda de nutrientes; na enologia, refere-se à exposição do vinho ao oxigênio, que pode modificar aroma, sabor e cor, influenciando sua qualidade. Na gastronomia, o controle da oxidação é fundamental para preservar a integridade sensorial e nutricional dos alimentos e bebidas.

OZONI: (AS) Sopa tradicional japonesa servida durante o Ano Novo (Shogatsu), cujo ingrediente essencial é o mochi (餅), bolinho de arroz glutinoso com textura macia e elástica após o cozimento. A composição do ozoni varia regionalmente e entre famílias, geralmente incluindo caldo dashi, vegetais sazonais, frango ou frutos do mar. Na gastronomia japonesa, simboliza prosperidade e celebração, sendo consumida em rituais festivos.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL.
Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

P

Dicionário de Gastronomia

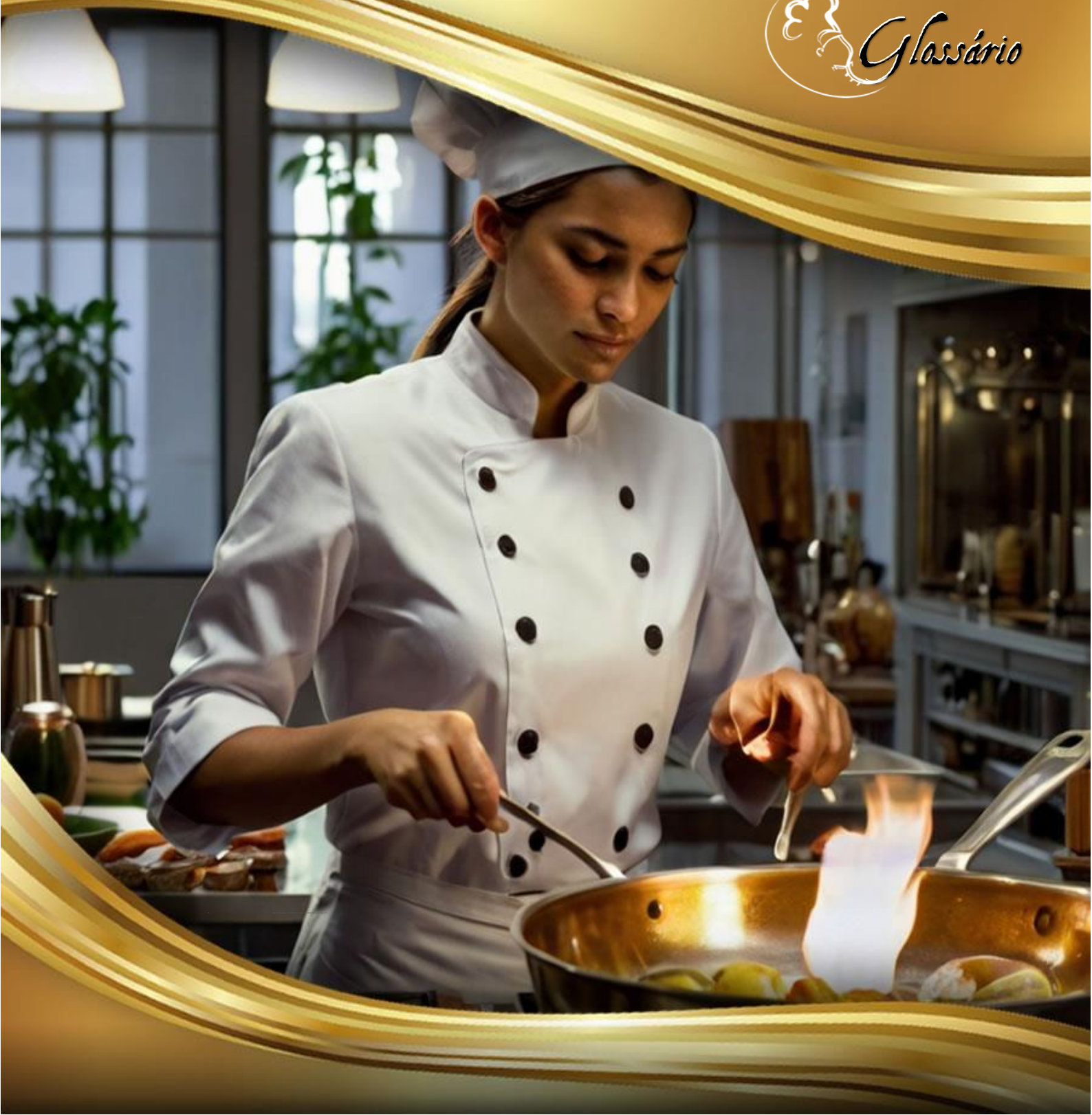
GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNO **P** QRSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário



PÁ: (Cul.) No contexto da gastronomia, refere-se a um utensílio de superfície plana e larga fixada a um cabo, utilizado para manusear, virar, transferir ou servir alimentos. Com formatos e materiais diversos, adapta-se a funções específicas como pá de pizza, pá de bolo ou pá de fritura. Na cozinha profissional, é essencial para operações seguras e precisas no preparo e finalização de pratos.

PÁ DE PIZZA: Utensílio culinário de superfície plana e cabo longo, geralmente feito de metal ou madeira, utilizado para manusear pizzas durante o processo de cocção em fornos de alta temperatura. Garante segurança, preserva a estrutura da massa e é essencial em pizzarias profissionais. Na gastronomia, é indispensável no preparo técnico de pizzas artesanais.

PAÇOCA: Doce tradicional brasileiro, especialmente popular nas festas juninas. É feita à base de amendoim torrado e moído, misturado com farinha de mandioca (ou de milho), açúcar e, em algumas variações, sal. Sua textura é seca e esfarelenta, e o sabor é doce e marcante, com o gosto característico do amendoim. Existem diferentes formas de paçoca, como a de pilão (mais rústica e artesanal), a rolha (cilíndrica e compacta) e a de colher (mais cremosa). É um doce muito apreciado em todo o Brasil, tanto puro quanto como ingrediente em outras preparações culinárias. Rica em gorduras insaturadas, proteínas vegetais e fibras. Na gastronomia, é consumida como sobremesa regional ou utilizada em composições e releituras contemporâneas da culinária caipira.

PAÇOCA DE CARNE: Prato típico de origem indígena feito com carne seca desfiada e socada com farinha de mandioca no pilão, resultando em uma mistura granulada e nutritiva. Era amplamente consumido por bandeirantes e tropeiros pela durabilidade e fácil transporte. O nome deriva do tupi *pa'soka*, que significa "socar até o fim". Na gastronomia, destaca-se pelo sabor umami e pela valorização de técnicas ancestrais de conservação.

PACU: Peixe de água doce originário das bacias hidrográficas da América do Sul, especialmente Brasil, Paraguai e Argentina. *Piaractus mesopotamicus*, pertencente à família *Characidae*. Rico em proteínas, ácidos graxos ômega-3 e minerais, apresenta carne firme e sabor

suave. Na gastronomia, é apreciado em preparações grelhadas, assadas e ensopadas, sendo ingrediente tradicional em culinárias regionais brasileiras.

PACZKI: (EU) Doces tradicionais da Polônia, semelhantes a donuts, porém mais densos e ricos, geralmente recheados com geleia ou creme e polvilhados com açúcar. De origem cultural ligada às festividades pré-quaresmais, são especialmente consumidos no carnaval polonês, notadamente na "Quinta-feira Gorda" (Tłusty Czwartek), apresentando sabor adocicado, textura macia e recheio cremoso. Na gastronomia, representam uma iguaria festiva que une tradição e indulgência.

PAD THAI: (AS) Prato tradicional tailandês composto por macarrão de arroz frito com ovo, tofu, camarão ou frango e amendoim, temperado com molho agridoce à base de tamarindo, açúcar e peixe. É uma preparação típica de comida de rua na Tailândia e amplamente apreciada mundialmente. Na gastronomia, destaca-se pela combinação equilibrada de sabores doces, salgados, ácidos e crocantes, representando a culinária popular tailandesa.

PADRONIZAÇÃO DE PROCESSOS: Refere-se à implementação de procedimentos e métodos uniformes para a execução de tarefas e operações, com o objetivo de garantir a consistência, eficiência e qualidade em todas as etapas de um processo. O conceito centraliza-se na otimização e na repetibilidade das operações, minimizando variações e erros. Na gastronomia, a padronização de processos assegura que os pratos, serviços e práticas operacionais sejam executados de forma uniforme, atendendo aos padrões de segurança alimentar, qualidade e satisfação do cliente. Além disso, facilita o treinamento de funcionários, a redução de erros e a otimização dos recursos. Finalidade: Indicar a meta e os procedimentos na execução das funções operacionais; garantir que a realização das funções seja feita de maneira condensada. A padronização é o meio, e o objetivo é entender, documentar, medir e avaliar.

PAELLA: (ES) Prato emblemático da culinária espanhola, originário da região de Valência, preparado com arroz cozido lentamente em panela larga e rasa, denominada paella, que empresta seu nome ao prato. Combina uma variedade de ingredientes, incluindo frutos do mar (camarões, mexilhões, lulas), carnes (frango, coelho), legumes (ervilhas, vagem, pimentões) e temperos como o açafrão, responsável pela cor e aroma característicos. A técnica de cocção permite que o

arroz absorva os sabores dos demais componentes, formando uma textura macia com uma camada crocante no fundo da panela, conhecida como socarrat. Na gastronomia, a paella é valorizada por sua complexidade sensorial, diversidade de ingredientes e seu papel social em celebrações e reuniões coletivas.

PAELLA CAMPEIRA: Adaptação brasileira da tradicional paella espanhola, que incorpora ingredientes típicos do ambiente rural e da culinária campeira, especialmente do sul do Brasil. Diferente das versões marinhas ou mistas, utiliza carnes bovinas, suínas e de frango, além de charque ou cordeiro, combinados com arroz e vegetais locais. O preparo segue a técnica original, com cocção lenta em panela larga para desenvolver sabores complexos e formar o socarrat. Na gastronomia, representa a fusão cultural entre a tradição espanhola e as riquezas das cozinhas do campo brasileiro.

PAELLA MARINERA: Variação distintamente focada em frutos do mar frescos, como camarões, lagostins, mexilhões, lulas e peixe branco, cozidos com arroz, açafrão, alho, pimentão e caldo de peixe. Diferente da paella mista ou valenciana, não inclui carnes nem legumes. A técnica clássica assegura sabor intenso e a formação do socarrat, crosta crocante no fundo da panela. Na gastronomia, representa a riqueza e a tradição da culinária costeira mediterrânea.

PAELLA VALENCIANA: Versão original e tradicional da paella, originária da região de Valência, Espanha, elaborada com arroz, coelho, frango, pato, caracóis, feijão-verde, tomate, azeite, açafrão e água. O açafrão confere a cor amarela característica, embora corantes possam ser usados como substitutos. Na gastronomia, simboliza a autenticidade e riqueza da culinária valenciana, destacando ingredientes regionais e técnicas ancestrais de preparo.

PAILLARD: (FR) Corte fino de carne batido até atingir maciez e espessura uniforme, tradicionalmente feito com vitela, mas também com filé mignon ou frango. É grelhado rapidamente, preservando suculência e realçando o sabor da proteína. Na gastronomia, é um clássico da culinária francesa, valorizado por sua leveza, rapidez no preparo e apresentação delicada.

PAIN D'ÉPICES: (FR) Pão doce tradicional francês com origens medievais, preparado com farinha de centeio e adoçado principalmente com mel. Possui massa densa, úmida e escura, intensamente aromatizada com especiarias como canela, cravo, noz-moscada, anis estrelado e gengibre. Embora seja chamado de "pão",

sua textura e sabor o aproximam mais de um bolo. Na gastronomia, é valorizado por seu perfil aromático profundo e sua ligação com tradições festivas e natalinas.

PAIN DE CAMPAGNE: (FR) Pão rústico ou camponês. Pão tradicional francês, geralmente composto por farinha de trigo e centeio, com fermentação prolongada. Na gastronomia, destaca-se por sua crosta espessa e sabor levemente ácido.

PAIO: (PT) Enchido curado e defumado à base de carne suína picada, especialmente de cortes mais gordurosos, acrescida de toucinho, alho, sal e pimentão. Embutido em tripa natural ou artificial, passa por cura e defumação, adquirindo sabor marcante, aroma pronunciado e coloração avermelhada. Na gastronomia, é amplamente utilizado em cozidos, feijoadas e pratos regionais por seu sabor robusto e textura firme.

PAIRING: (EU) Técnica gastronômica que consiste na harmonização entre alimentos e bebidas, buscando realçar sabores, aromas e texturas de ambos. Envolve a combinação equilibrada de ingredientes e líquidos, como vinhos, cervejas, destilados ou cafés, para potencializar a experiência sensorial. Originou-se na cultura vinícola europeia, especialmente na França, e evoluiu para incluir cervejas, destilados e ingredientes sólidos. Na gastronomia, o pairing é fundamental para criar menus coesos e experiências culinárias memoráveis. Ler Harmonização

PAKORA: (AS) Preparação típica da culinária indiana e do sul da Ásia, composta por vegetais, queijos ou carnes mergulhados em massa feita com farinha de grão-de-bico, especiarias e água, e fritos até ficarem crocantes. Apresenta textura crocante por fora e macia por dentro, com aroma marcante de especiarias como cominho, cúrcuma e coentro. Na gastronomia, é servida como entrada ou lanche, acompanhada de chutneys ou molhos condimentados.

PALACSINTA: (EU) Panqueca fina de origem húngara, semelhante às crêpes francesas, feita com massa leve à base de farinha de trigo, ovos e leite. Pode ser servida doce, com recheios de geleia, queijo doce, nozes ou chocolate, ou salgada, com carnes e molhos. Na gastronomia da Europa Central, é consumida como sobremesa, prato principal ou lanche, sendo um elemento tradicional e versátil da culinária húngara.

PALAK PANEER: (AS) Prato vegetariano tradicional da culinária indiana, composto por cubos de *paneer* (queijo fresco indiano) cozidos em um molho cremoso de espinafre branquedo e purê, temperado com especiarias como alho, gengibre, garam masala e pimentas verdes. A técnica preserva a cor verde intensa do espinafre, conferindo sabor terroso e textura aveludada ao prato. Na gastronomia, é valorizado por sua riqueza nutricional e pela harmoniosa combinação entre vegetais e laticínios.

PALATÁVEL: É o atributo de um alimento que o torna agradável ao paladar, ou seja, apto a ser consumido devido ao sabor, textura, aroma e aparência. Na gastronomia, um alimento palatável é aquele que desperta prazer sensorial, sendo saboroso e equilibrado em suas características gustativas.

PALETA: (Cul.) Corte de carne proveniente da parte dianteira do animal, geralmente bovino ou suíno, englobando músculos do ombro e braço. Caracteriza-se por textura firme e sabor marcante, sendo indicada para preparações que exigem cozimento lento, como assados, ensopados e defumados. Na gastronomia, é valorizada pela versatilidade e capacidade de desenvolvimento de sabores em técnicas tradicionais e contemporâneas.

PALMIER: (FR) Doce de origem francesa, também conhecido como "orelha de elefante" ou "coqueiro", feito com massa folhada laminada e açúcar, enrolada em formato de coração ou caracol e assada até dourar e ficar crocante. Apresenta textura leve e crocante com sabor caramelizado. Na gastronomia, é consumido como biscoito ou acompanhamento para cafés e chás, destacando-se pela simplicidade e elegância da confeitaria clássica.

PALMITO: Parte interna e comestível do caule ou da gema terminal de diversas espécies de palmeiras, como a pupunha (*Bactris gasipaes*) e o juçara (*Euterpe edulis*). Rico em fibras, baixo em calorias e com pequenas quantidades de proteínas, vitaminas do complexo B e minerais. Na gastronomia, é apreciado pelo sabor delicado e textura macia, sendo utilizado em saladas, recheios, conservas e pratos quentes.

PALMITO PUPUNHA: Palmito comestível extraído da palmeira pupunheira (*Bactris gasipaes*), da família *Arecaceae*, originária da região amazônica. Rico em fibras, vitaminas do complexo B e minerais, destaca-se na culinária por sua textura macia e sabor suave, sendo preparado geralmente cozido ou em conservas. Na

gastronomia, é valorizado por sua sustentabilidade e versatilidade em saladas, pratos quentes e acompanhamentos. Além de ser uma alternativa sustentável, pois a planta não morre após a colheita.

PALOMETA: Peixe de água doce, *Serrasalmus maculatus*, popularmente conhecido como piranha-amarela, pertencente ao gênero *Serrasalmus*. Nativo da bacia hidrográfica do Rio Uruguai, sua presença tem sido registrada como invasão biológica em bacias vizinhas. rica em proteínas, ácidos graxos ômega-3, vitaminas B3, B6 e B12, além de minerais como fósforo e potássio. Possui sabor acentuado e textura firme. Na gastronomia, é utilizada em preparações assadas, fritas ou em caldos regionais, devido à sua carne firme e sabor característico.

PAMONHA: Preparação tradicional brasileira feita com milho verde ralado e cru, envolto na palha do milho e cozido em água fervente. De origem indígena, deriva do tupi *pa'muña*, que significa "pegajoso". Pode ser doce, com açúcar, canela, manteiga e leite de coco, ou salgada, com sal, queijo ou linguiça. Rica em carboidratos, fibras e vitaminas do complexo B. Na gastronomia, é consumida em diversas regiões do Brasil como iguaria regional e afetiva, festas juninas e feiras populares.

PAN BAGNAT: (FR) Sanduíche tradicional da culinária de Nice, na região da Provença, França, cujo nome em dialeto provençal significa "pão molhado". É preparado com pão rústico umedecido com azeite de oliva e recheado com os mesmos ingredientes da salada niçoise: atum, anchovas, ovos cozidos, vegetais frescos como tomate, cebola e pimentão, além de azeitonas e manjericão. Na gastronomia provençal, é consumido como refeição leve, prática e rica em sabor mediterrâneo.

PANACHÉ: (FR) Termo francês que designa a combinação de ingredientes variados em cores e sabores, aplicada em saladas mistas, saladas de frutas, sorvetes e pratos salgados. Também denomina uma bebida popular nos bistrôs franceses, feita pela mistura em partes iguais de cerveja com limonada ou refrigerante. Na gastronomia, o panaché destaca-se pela diversidade visual e sensorial que proporciona às preparações.

PANADE: (FR) Mistura ou pasta básica de origem francesa composta por pão, farinha ou amido combinados com líquido (como leite, caldo ou água) e, em algumas variações, manteiga e ovos. Atua como aglutinante e umectante em receitas com carnes moídas, como

almôndegas, patês e quenelles, conferindo leveza, coesão e suculência. Na gastronomia clássica, é base técnica para estruturas delicadas e homogêneas, frequentemente utilizada como base em pratos como almôndegas, quenelles e terrines.

PANAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em envolver alimentos sequencialmente em farinha, ovos batidos e farinha de rosca ou pão ralado, preparando-os para fritura. Na gastronomia, esse procedimento confere textura crocante e dourada à superfície, além de proteger o interior durante o cozimento.

PANCAKES AMERICANAS: (US) Preparação tradicional norte-americana de massa levedada composta por farinha de trigo, ovos, leite e fermento químico, produzindo discos espessos, macios e aerados. Originárias dos Estados Unidos, apresentam sabor levemente adocicado e textura fofa, sendo comumente servidas empilhadas com xarope de bordo, manteiga, frutas frescas, chantilly e chocolate. Na gastronomia, são emblemáticas do café da manhã americano, combinando simplicidade e conforto alimentar.

PANCETA PURURUCA: (Cul.) Preparação à base de barriga suína temperada e assada, caracterizada pela pele crocante e estufada, obtida por cocção em alta temperatura. Combina carne macia e suculenta com crosta estaladiça. Na gastronomia, é apreciada pela intensidade de sabor e contraste de texturas, sendo destaque em pratos regionais e contemporâneos.

PANCETTA: (IT) Produto suína curada originário da Itália, feita a partir da barriga do porco, geralmente enrolada ou plana, com camada de gordura lateral. Cura-se a seco com sal, pimenta e especiarias como noz-moscada, funcho e ervas finas, sem defumação. Na gastronomia, é empregada para enriquecer massas, risotos e pratos tradicionais italianos com sabor suave e aromático.

PANCS: Sigla para Plantas Alimentícias Não Convencionais, que designa espécies vegetais geralmente desprezadas ou consideradas espontâneas, mas que apresentam elevado valor nutricional e sabor característico. Ler Planta Alimentícia Não Convencional (PANC)

PANEER CHEESE: (AS) Queijo fresco, não maturado e sem coalho animal, típico da culinária indiana e do sul da Ásia, obtido pela coagulação do leite com agentes ácidos como limão ou vinagre. De textura firme e sabor suave, não derrete ao calor, sendo ideal para pratos condimentados como *Palak Paneer* e *Paneer Tikka* Masala. É

uma fonte rica em proteínas, cálcio e gorduras, com origem atribuída tanto às tradições védicas quanto à influência persa no século XVI. Na gastronomia, destaca-se por sua versatilidade em receitas vegetarianas.

PANELA: (Cul.) Utensílio de cozinha essencial, geralmente feito de alumínio, aço inoxidável, ferro fundido, cobre ou cerâmica, caracterizado por fundo plano, laterais altas, uma ou duas alças e tampa. É utilizado para diversos métodos de cocção, como fervura, cozimento lento, refogados e assados. Cada tipo de panela é indicado para preparos específicos, como panela de pressão para cozimentos rápidos, panela de ferro fundido para pratos que exigem retenção de calor, panela wok para frituras, caçarola para ensopados e panela antiaderente para preparos delicados. A escolha correta do utensílio otimiza resultados culinários e influencia sabor e textura dos alimentos.

PANETTONE: (IT) Pão doce tradicional italiano, originário de Milão, cuja história remonta ao século XV e é cercada por lendas, como a do padeiro Toni que teria criado o "Pane di Toni" para a véspera de Natal, dando origem ao nome atual. É caracterizado por sua massa alta, leve, macia e aerada, elaborada com farinha de trigo, ovos, manteiga, açúcar e fermento natural (massa madre ou levain). Tradicionalmente recheado com frutas cristalizadas (laranja, cidra, limão) e passas, possui formato cilíndrico com cúpula arredondada. Embora seja tradicionalmente associado à cultura milanesa, com formato alto e mais estreito, existe também o panetone piemontês, que se diferencia por apresentar uma forma mais baixa, larga e arredondada. Na gastronomia, é símbolo da culinária italiana natalina, apreciado puro ou com bebidas e cremes.

PANETTONE PIEMONTÊS: (IT) Variação regional do panetone tradicional, típica do Piemonte, caracterizada por formato mais baixo, largo e arredondado. Além da massa leve e aerada, distingue-se pela inclusão de avelãs e, frequentemente, por uma cobertura crocante de glacê (*glassa*), enriquecida com amêndoas, açúcar granulado e avelãs picadas. Na gastronomia italiana, representa uma versão refinada e aromática do clássico natalino.

PANFORTE: (IT) Doce tradicional italiano originário de Siena, na Toscana, composto por frutas secas, nozes, amêndoas, mel, especiarias e farinha, cozido até formar uma massa densa. Rico em carboidratos, fibras e gorduras boas, possui sabor intenso, aroma

marcante e textura firme. Na gastronomia, é consumido em fatias finas, especialmente em períodos festivos.

PANIFICAÇÃO: (Gast./Pani.) Panificação é a arte e a ciência de produzir pães e outros produtos de massa assada, a partir da transformação de ingredientes básicos como farinha, água, fermento e sal. O processo envolve etapas como mistura, amassadura, desenvolvimento do glúten, fermentação, modelagem e cocção, resultando em alimentos com diferentes texturas, aromas e sabores. Trata-se de uma prática milenar que integra aspectos técnicos e tecnológicos, marcada por mudanças físico-químicas na massa e pela aplicação de princípios da ciência dos alimentos. Segundo Canella (2011), a panificação configura-se como um processo técnico e científico, baseado em reações físicas, químicas e biológicas, em especial a formação da rede de glúten e a fermentação, conciliando ciência e tradição no preparo do pão. Sob a perspectiva de Camargo (2021), o conceito deve ser entendido sob uma perspectiva cultural e cotidiana, reconhecendo o pão como alimento simbólico, afetivo e universal, com ênfase no resgate da fermentação natural e dos métodos artesanais. Na visão de Shimura (2014) define a panificação como arte e ofício de precisão, em que proporções corretas, domínio do forno e qualidade dos ingredientes são determinantes para alcançar pães de excelência, com texturas e sabores únicos. Na gastronomia, a panificação assume papel central tanto no aspecto técnico-profissional quanto no cultural, unindo tradição, inovação e identidade alimentar, sendo valorizada pela diversidade de métodos e pelo impacto social e sensorial do pão como alimento essencial.

PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA: (Gast.) Estudo Acadêmico. Panificação e Confeitaria na área da gastronomia abrange a ciência e a arte de elaborar produtos como pães, bolos, tortas e doces. Conjunto de disciplinas que abrangem os fundamentos teóricos e práticos para a produção de produtos de panificação e confeitaria. Abordam o uso de equipamentos e utensílios específicos, as massas básicas, fermentação, controle de temperaturas, cremes, caldas, molhos de confeitaria e habilidades essenciais da área. Panificação e Confeitaria I e II: Incluem a produção de pães tradicionais e especiais, sobremesas clássicas francesas, técnicas de trabalho com caramelo e chocolate, confeitaria artística, bem como a confecção de tortas e docinhos finos. A disciplina Panificação I concentra-se nos princípios da fermentação, tipos de farinhas e processos básicos, enquanto Confeitaria I introduz técnicas fundamentais para a produção e

decoração de doces, bolos, tortas e sobremesas. Panificação II e Confeitaria II aprofundam conhecimentos com receitas avançadas, controle de qualidade, conservação, aspectos inovadores, tendências do mercado e apresentação dos produtos, capacitando o aluno para a produção artesanal e comercial com ênfase em higiene, padronização e criatividade. Ler Estudo Gastronômico

PANIS FOCACIUS: (Gast.) Expressão em latim que designa o pão ancestral que originou a focaccia, um pão italiano achatado tradicionalmente coberto com azeite, sal e ervas como alecrim. O termo focaccia deriva de *panis focacius*, que significa "pão assado no fogo" ou "pão de lareira", referência à técnica original de assar o pão sobre cinzas quentes ou pedras aquecidas próximas ao fogo.

PANKO: (AS) Tipo de farinha de rosca de origem japonesa, feita a partir de pão branco sem casca, triturado em flocos grandes e secos. Confere textura leve e crocante aos alimentos fritos. Caracteriza-se por proporcionar empanados leves e extremamente crocantes. Na gastronomia, é amplamente utilizada em preparações fritas, como tempurás, tonkatsu, croquetes e pratos contemporâneos.

PANNA COTTA: (IT) Expressão italiana que significa "creme cozido", refere-se a um pudim, sobremesa tradicional originária da região do Piemonte, feita com creme de leite, açúcar, leite e gelatina, aromatizada frequentemente com baunilha ou café. Na gastronomia, destaca-se pela textura suave e delicada, sendo servida gelada e acompanhada de caldas ou frutas frescas.

PANQUECA: (Cul.) Prato versátil feito a partir de uma massa líquida ou semilíquida composta por farinha, ovos e leite (ou água), com ou sem condimentos, cozida em superfície quente até formar um disco fino e dourado. De origem milenar e presente em diversas culturas, apresenta variações com ou sem fermento, doces ou salgadas. Na América do Sul e Central, as panquecas diferem significativamente das versões europeias ou norte-americanas, sendo geralmente recheadas e servidas como prato principal. Na gastronomia, é apreciada por sua adaptabilidade e riqueza cultural.

PANQUECAS À BRASILEIRA: Preparação culinária de massa fina à base de farinha, ovos e leite, caracterizada pelo uso de recheios salgados típicos como carne moída, frango desfiado com catupiry, queijo e presunto. Originárias do Brasil, são geralmente recheadas, cobertas com molho de tomate ou branco e gratinadas, apresentando sabor rico e textura macia. Na gastronomia, representam um prato versátil

e popular, combinando influências europeias com ingredientes locais em preparações salgadas.

PANSOTI: (IT) Massa recheada típica da culinária lígure, caracterizada pelo formato triangular ou de meia-lua com bordas seladas que conferem aparência de pequena “barriga” inchada. Originária da região de Génova, é tradicionalmente servida com molho de nozes e, por ser isenta de carne, é adequada para o período penitencial da Quaresma. Na gastronomia, destaca-se como prato regional que alia leveza e sabor distintivo.

PANURE: (FR) Termo francês que se refere ao ato ou ao resultado de empanar alimentos, ou seja, cobri-los com farinha de rosca ou pão ralado antes de cozinhar. Ler Empanar

PANZANELLA: (IT) Salada tradicional italiana originária da Toscana, caracterizada como prato de reaproveitamento, utilizando pão amanhecido como base. Composta por pão fatiado, tomates frescos, manjericão, azeite, vinagre, sal e pimenta-do-reino, apresenta sabor fresco e textura rústica. Na gastronomia, destaca-se pela simplicidade e pelo equilíbrio entre ingredientes, refletindo a culinária camponesa italiana.

PANZEROTTI: (IT) Prato tradicional da culinária italiana, originário da região da Puglia, caracterizado como um pequeno calzone frito, confeccionado com massa de farinha de trigo recheada, dobrada ao meio em formato de meia-lua e selada nas bordas. Servido como salgado ou lanche, apresenta textura crocante e recheios variados. Na gastronomia, é valorizado pela praticidade e sabor marcante, sendo popular no sul da Itália.

PÃO: Produto alimentício obtido pelo cozimento de uma massa fermentada à base de farinha (geralmente de trigo), água, sal e fermento. Pode incluir outros ingredientes como ovos, leite, gorduras e açúcares, variando em sabor, formato e textura. Surgiu há mais de 12 mil anos, com os primeiros registros datando do período neolítico, quando populações começaram a moer grãos e misturá-los com água, assando a massa em pedras aquecidas. A fermentação natural foi descoberta acidentalmente, provavelmente no Egito Antigo, por volta de 4.000 a.C., revolucionando a panificação com a introdução do pão levedado. Na Roma Antiga, a produção se profissionalizou com padarias públicas (do latim "pane"), no Império Romano, o pão se tornou um elemento central da política e do controle social, com a famosa frase "pão e circo" ("*panem et circenses*")

exemplificando como o alimento era distribuído gratuitamente para a população. Durante a Idade Média, o pão era base da alimentação europeia, variando conforme a classe social. Com a Revolução Industrial, surgiram fornos mecanizados e fermentos comerciais, tornando o pão um alimento acessível e padronizado. Hoje, ele representa um símbolo cultural e culinário global, com inúmeras variações regionais. Na gastronomia, é um dos alimentos mais antigos e versáteis, servido como acompanhamento, base de pratos ou elemento principal em diversas culturas.

PÃO ÁZIMO: Pão sem fermento, feito com uma massa simples, geralmente composta por farinha, água e, às vezes, sal. De origem milenar e está profundamente ligado à tradição judaica. Segundo o relato bíblico do Êxodo, os hebreus, ao fugirem do Egito, não tiveram tempo de deixar o pão fermentar, preparando-o apenas com farinha e água antes da partida. Esse pão sem fermento, chamado matzá, tornou-se símbolo da libertação e da humildade, sendo consumido ritualmente durante a Páscoa Judaica (Pessach) até hoje. Antes disso, pães não fermentados já eram comuns entre diversos povos antigos do Oriente Médio, por sua simplicidade e conservação fácil. O pão ázimo também foi incorporado em contextos cristãos, sendo usado em celebrações litúrgicas.

PÃO DE ALHO: Preparação culinária composta por pão, geralmente francês ou baguete, cortado em fatias ou em formato aberto, coberto com uma pasta à base de manteiga, alho picado, ervas e temperos, e assado até dourar. Originário da culinária ocidental, é servido como acompanhamento ou aperitivo, destacando-se pelo aroma intenso de alho e textura crocante por fora e macia por dentro. Na gastronomia, é amplamente apreciado por realçar sabores em churrascos e refeições informais.

PÃO DE LÓ: Preparação confeiteira tradicional composta por uma massa leve e aerada, feita basicamente de ovos, açúcar e farinha de trigo, sem adição de gordura. Originário da Península Ibérica, apresenta textura macia e esponjosa, com sabor delicado. Na gastronomia, é amplamente utilizado como base para bolos e sobremesas, valorizado pela versatilidade e capacidade de absorção de caldas e recheios.

PÃO DELÍCIA: Pãozinho macio e leve típico da culinária baiana, reconhecido por sua textura suave e sabor delicadamente amanteigado com leve doçura. Originário da Bahia, é versátil,

podendo ser consumido puro ou recheado com preparações doces ou salgadas. Na gastronomia, destaca-se como alimento tradicional que combina simplicidade e sabor característico.

PÃO NAAN: (AS) Pão tradicional da culinária indiana "*rotee naan*, रोटी नान" elaborado com farinha de trigo, água, iogurte e fermento, assado tradicionalmente em forno de barro denominado tandoor ou grelhado em chapa quente. De textura macia e levemente inflada, é comumente servido como acompanhamento de pratos variados, especialmente curries. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e sabor característico que complementa preparações condimentadas.

PAPA À LA HUANCAÍNA: (SA) Prato clássico da culinária peruana composto por batatas cozidas servidas com molho cremoso à base de queijo fresco, pimenta amarela, leite e óleo, que confere sabor vibrante e textura suave. Originário da região de Huancayo, destaca-se pela combinação equilibrada entre o picante e a cremosidade. Na gastronomia, é considerado um ícone tradicional, frequentemente servido como entrada ou acompanhamento.

PAPADUM: (AS) Pão fino, leve e crocante da culinária indiana, tradicionalmente preparado com farinha de lentilha, grão-de-bico ou outras leguminosas, temperado com especiarias. Pode ser frito, assado ou grelhado, resultando em textura crocante e sabor marcante. Na gastronomia, é servido como acompanhamento, aperitivo ou lanche, valorizado por sua versatilidade e aroma característico.

PAPAR: (Cul.) Consiste em amassar ou esmagar um alimento, manualmente ou com utensílios apropriados, até que atinja uma consistência pastosa. Na gastronomia, é uma técnica usada especialmente na preparação de alimentos para bebês, purês ou bases de receitas.

PAPARIS: (AS) Acepipe tradicional das cozinhas goesa e indiana, composto por uma folha fina de massa firme e seca, elaborada com farinha de leguminosas e temperada com diversas especiarias. Pode ser frito ou assado, sendo servido quente ou frio como aperitivo ou acompanhamento de pratos intensamente condimentados, como curries. Na gastronomia, destaca-se pela textura crocante e pelo sabor aromático que complementa preparações picantes.

PAPAS ARRUGADAS: (AF) Prato tradicional da culinária das Ilhas Canárias, composto por pequenas batatas cozidas em água muito

salgada até que sua casca fique enrugada e salgada. Servidas geralmente com molho de pimenta (mojo), apresentam textura macia e sabor salgado característico. Na gastronomia, são apreciadas como acompanhamento emblemático da região, valorizando ingredientes simples e técnicas ancestrais.

PAPAS DE SARRABULHO: (PT) Prato tradicional da culinária portuguesa, originário da região do Minho, composto por uma mistura densa e cremosa elaborada com sangue de porco, carnes variadas (galinha, porco, salpicão, presunto, chouriço), cominhos, limão e pão ou farinha de milho. Caracteriza-se por sabor intenso e textura espessa. Na gastronomia, representa um prato emblemático do norte de Portugal, associado a festividades e à valorização dos ingredientes locais.

PAPAYA: Fruto tropical da planta *Carica papaya*, pertencente à família *Caricaceae*, originário das regiões tropicais das Américas. Rico em vitaminas A, C e do complexo B, além de enzimas digestivas como a papaína, possui sabor doce, textura macia e suculenta. Na gastronomia, é consumido fresco, em sucos, sobremesas e saladas, valorizado por seu frescor e propriedades digestivas.

PAPEL ACETATO: É um material plástico transparente, flexível e resistente, comumente utilizado para embalagens, decoração e como ferramenta na confeitaria. Na gastronomia, é frequentemente empregado para moldar, decorar e embalar produtos alimentícios, especialmente em confeitaria e chocolateria, proporcionando acabamentos precisos e visibilidade do produto.

PAPEL OURO COMESTÍVEL: Folhas finíssimas de ouro metálico puro, próprias para consumo, utilizadas como elemento decorativo em preparações culinárias. Na gastronomia, conferem sofisticação visual, sendo aplicadas em doces, chocolates, bebidas e pratos de alta gastronomia.

PAPILLOTE: (FR) Técnica Papelote. Método de cocção no qual os alimentos são envoltos em papel manteiga ou alumínio e assados no forno, formando um invólucro que retém vapor. De origem francesa, a técnica favorece cocção suave, preservando aromas, umidade e nutrientes. Na gastronomia, é valorizada por sua leveza e apresentação delicada.

PAPO DE ANJO: (PT) Sobremesa tradicional da confeitaria portuguesa, elaborada com gemas de ovo batidas até aerar, moldadas

em pequenas porções, assadas e posteriormente fervidas em calda de açúcar. De origem conventual, apresenta textura leve e esponjosa, com sabor intensamente doce. Na gastronomia, é apreciada pela delicadeza e riqueza da doçaria portuguesa.

PAPOULA: Planta do gênero *Papaver*, da família *Papaveraceae*, cultivada por suas flores ornamentais e sementes comestíveis. Originária da Europa e da Ásia, suas sementes são ricas em óleos insaturados, cálcio e fibras, possuindo sabor suave e textura crocante. Na gastronomia, são utilizadas em pães, bolos, massas e coberturas, valorizadas por seu aroma delicado e aspecto decorativo.

PAPPARDELLE: (IT) Massa italiana larga e plana, com tiras que variam entre 2 a 3 cm de largura, semelhante ao fettuccine, porém mais ampla. Originária da Toscana, seu nome deriva do verbo "pappare", que significa devorar com avidez. Na gastronomia, é ideal para acompanhar molhos encorpados e robustos, como ragu de javali ou de cogumelos, valorizando a aderência e o sabor intenso das preparações.

PÁPRICA: (AL) Especiaria em pó obtida da secagem e moagem de variedades de pimentão (*Capsicum annuum*), podendo ser doce, picante ou defumada, conforme o tipo de fruto e método de processamento. Apresenta aroma marcante e coloração avermelhada, sendo utilizada para realçar o sabor e a cor de diversas preparações. Na gastronomia, é amplamente empregada em pratos como ensopados, carnes, marinadas e guarnições, conferindo identidade visual e sensorial.

PAPRIKAHENDL: (EU) Prato clássico da culinária húngara composto por pedaços de frango cozidos lentamente em um molho cremoso à base de páprica doce, cebola, creme de leite e caldo. Originário da Hungria, destaca-se pelo sabor profundo, aroma intenso e coloração avermelhada característica. Na gastronomia, é tradicionalmente servido com acompanhamentos como nokedli (tipo de massa) ou arroz, sendo um símbolo da cozinha magiar.

PARAGONIMUS WESTERMANI: É um parasita trematódeo que causa paragonimíase, uma infecção pulmonar. A transmissão ocorre pelo consumo de crustáceos de água doce (como caranguejos e lagostins) crus ou mal cozidos, contaminados com larvas do parasita. Na gastronomia, a prevenção envolve o cozimento adequado de crustáceos de água doce e o congelamento prévio para inativar as larvas.

PARATHA: (AS) Pão tradicional da culinária do sul da Ásia, especialmente popular na Índia, confeccionado com massa de farinha de trigo integral (atta), sovada, laminada e geralmente recheada com vegetais, queijos ou temperos. Cozido na chapa (tava) com ghee ou óleo, apresenta camadas finas e textura macia por dentro e ligeiramente crocante por fora. Na gastronomia, é consumido no café da manhã ou como refeição principal, valorizado por sua versatilidade e sabor rico.

PARBOILIZAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em submeter alimentos, especialmente vegetais ou grãos, a um cozimento breve em água fervente ou vapor, interrompido em seguida por resfriamento rápido. Na gastronomia, é utilizado para pré-cozinhar ingredientes, facilitando seu preparo final e preservando textura e cor.

PARFAIT: (FR) Sobremesa congelada tradicional da confeitaria francesa, semelhante ao semifreddo, feita com gemas batidas com calda de açúcar (pâte à bombe), incorporadas a creme de leite batido e aromatizantes como chocolate, frutas ou café. Apresenta textura densa, cremosa e sedosa, que não forma cristais de gelo, dispensando o uso de sorveteira. Na gastronomia, é moldado e congelado por várias horas, sendo servido desenformado ou em copos, frequentemente acompanhado de frutas, molhos ou castanhas.

PARFAIT AMERICANO: Sobremesa não congelada composta por camadas alternadas de iogurte ou creme chantilly, frutas frescas variadas e elementos crocantes como granola, cereais ou pedaços de bolo. Apresenta contraste de texturas entre cremosidade, maciez e crocância, além de visual atrativo devido à montagem em copo transparente. Na gastronomia, é consumido frio, sendo popular no café da manhã, brunch ou como sobremesa leve e refrescante.

PARFAIT AMOUR: (FR) Licor doce e aromático de origem francesa, reconhecido por sua coloração violeta vibrante e sabor floral característico, resultante da infusão de flores como violeta, rosa e baunilha. O nome, que significa “amor perfeito” em francês, simboliza sua harmonia sensorial e apelo romântico. Na gastronomia e mixologia, é utilizado em coquetéis para adicionar aroma, cor e complexidade gustativa.

PARFAIT GLACÉ: (FR) Sobremesa francesa refrescante semelhante a sorvete cremoso, elaborada com base de gemas batidas com açúcar, cozidas em banho-maria (pâte à bombe), incorporadas a creme de

leite batido e, opcionalmente, bebida alcoólica. Preparada sem uso de máquina de sorvete, apresenta textura densa, suave e aerada. Na gastronomia, é servida congelada, destacando-se pela riqueza e delicadeza.

PARIS-BREST: (FR) Sobremesa clássica da confeitaria francesa, composta por uma coroa de massa choux leve e aerada, recheada tradicionalmente com creme de praliné de amêndoas e decorada com amêndoas laminadas. Criada em homenagem à corrida de ciclismo Paris-Brest-Paris, seu formato circular remete a uma roda de bicicleta. Na gastronomia, é valorizada pelo equilíbrio entre a crocância da massa e a cremosidade do recheio, sendo símbolo da doçaria francesa.

PERLAGE: (FR) Termo francês que designa as borbulhas ou bolhas finas presentes nos vinhos espumantes, como o champanhe, formadas pelo gás carbônico gerado durante a segunda fermentação. Na gastronomia e enologia, um perlage fino, contínuo e abundante indica qualidade na vinificação e elegância na bebida.

PARMEGIANA: Prato típico da culinária ítalo-brasileira, composto por uma proteína empanada e frita, geralmente filé de carne bovina, frango ou berinjela, coberta com molho de tomate e queijo derretido, geralmente muçarela, gratinada ao forno. Originada da adaptação brasileira da receita italiana, destaca-se pelo sabor marcante da combinação entre crocância, molho ácido e queijo cremoso. Na gastronomia, é apreciada como prato principal reconfortante e versátil.

PARMESÃO: Queijo duro e granulado de origem italiana, conhecido formalmente como *Parmigiano-Reggiano*, produzido tradicionalmente na região da Emília-Romanha. Caracteriza-se por sabor intenso, salgado e levemente frutado, com textura granular e quebradiça. Na gastronomia, é amplamente utilizado ralado em pratos diversos, valorizando preparações como massas, risotos e saladas pela profundidade de sabor que confere.

PARRILLA: (ES) Termo espanhol que, no contexto culinário, refere-se tanto à grelha de churrasco como à churrasqueira utilizada na Argentina e no Uruguai, além de restaurantes que servem carnes grelhadas. Em suma, é a grelha, a churrasqueira e o estilo de churrasco característico desses países.

PARRILLADA: (AL) Preparação típica das culinárias argentina, uruguaia e paraguaia, consistindo em uma variedade de carnes (bovinas, suínas e ovinas) assadas em grelha (parrilla) sobre brasas de carvão ou lenha. Caracteriza-se pela combinação de diferentes cortes, incluindo chorizos, morcillas e vísceras, valorizando o sabor defumado e a textura suculenta. Na gastronomia, é símbolo da tradição gaúcha, representando a socialização em torno do churrasco.

PASSA: Fruto de uva desidratado por exposição ao sol ou em estufas, caracterizado por sua concentração de açúcares naturais, sabor adocicado e textura macia ou ligeiramente fibrosa. Originária da viticultura mediterrânea, é amplamente utilizada na gastronomia em preparações doces e salgadas, como bolos, pães, saladas e pratos típicos, valorizando sabor e aroma.

PASSARINHA: (Cul.) Corte de carne bovina conhecido popularmente como baço do boi, localizado na região do diafragma do animal. Apresenta textura fibrosa e sabor pronunciado, sendo tradicionalmente utilizado em preparações cozidas ou assadas lentamente para amaciar a carne. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor intenso e aplicação em pratos típicos regionais.

PASSITI: (IT) Categoria de vinhos italianos obtidos a partir de uvas submetidas ao processo de *appassimento* (secagem parcial), que concentra açúcares, aromas e extrato antes da fermentação. Originários da Itália, especialmente de regiões como Vêneto, Toscana e Sicília, os *vini passiti* podem ser doces ou secos, dependendo do ponto de fermentação. Apresentam coloração dourada a âmbar nos brancos e rubi profundo nos tintos, textura densa e aromas intensos de frutas passas, mel, especiarias e frutos secos. Na gastronomia, são apreciados como vinhos de sobremesa ou de meditação, harmonizando com doces, queijos azuis e preparações ricas em sabor.

PASTA: (IT) Termo italiano que designa preparações culinárias feitas principalmente de massa de farinha de trigo e água, podendo incluir ovos, moldadas em diversas formas e tamanhos. Originária da Itália, a pasta é base fundamental da culinária italiana e internacional, servida com variados molhos que realçam seu sabor e textura. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e ampla aplicação em pratos principais e acompanhamentos.

PASTA COOKER: Cozedor de massas. Equipamento profissional utilizado em cozinhas industriais para o cozimento de massas, composto por cubas com cestos perfurados imersos em água aquecida a temperatura controlada. Permite o preparo simultâneo de diferentes tipos de massa com eficiência, agilidade e precisão no ponto de cocção. Na gastronomia, é essencial em operações de alto volume, garantindo padronização e otimização do tempo de preparo.

PASTA FRESCA: (Cul.) Massa alimentícia artesanal, geralmente preparada com farinha de trigo e ovos, caracterizada por textura macia e delicada. Originária da culinária italiana, destaca-se pela capacidade de absorver molhos e sua versatilidade em preparações diversas. Na gastronomia, é fundamental para pratos tradicionais e contemporâneos, valorizando sabor e textura.

PASTEURIZAÇÃO: (CiêC./Alim.) É um método de esterilização parcial de alimentos, desenvolvido por Louis Pasteur no século XIX, que consiste em aquecer o produto alimentícios a aproximadamente 62 °C por 30 minutos, seguido de resfriamento rápido para eliminar microrganismos patogênicos. Métodos modernos utilizam temperaturas mais altas por períodos mais curtos, como 72 °C por pelo menos 15 segundos. (Gast.) Na gastronomia, a pasteurização é reconhecida por aumentar a segurança alimentar, prolongar a vida útil dos produtos e preservar características sensoriais, como sabor e textura.

PASTEURIZADOR: Equipamento utilizado para aquecer líquidos ou alimentos a uma temperatura específica por um tempo determinado, visando destruir microrganismos patogênicos e aumentar a durabilidade dos produtos sem comprometer suas características sensoriais. Na gastronomia, é amplamente utilizado na indústria de alimentos e bebidas, como no processamento de leite, sucos e conservas, garantindo segurança alimentar e prolongando a vida útil dos produtos.

PASTIERA DI GRANO: (IT) Sobremesa tradicional napolitana, preparada com uma base de massa doce recheada com grãos de trigo cozidos, ricota, ovos, açúcar, frutas cristalizadas e aromatizantes como água de flor de laranjeira. Originária da região da Campânia, é típica da Páscoa, destacando-se pela textura cremosa e sabor complexo entre doce, floral e frutado. Na gastronomia italiana, é símbolo de tradição pascal italiana e festividade.

PASTITSIO: (EU) Prato tradicional da culinária grega, semelhante a uma lasanha, composto por camadas de massa tubular (como macarrão tipo penne), recheio de carne moída temperada com especiarias e molho bechamel cremoso gratinado. Originário da Grécia, apresenta textura cremosa e sabor reconfortante, combinando massas, carne e molho em uma única preparação. Na gastronomia, é servido como prato principal, valorizado pela harmonia entre os ingredientes e sua riqueza sensorial.

PASTOSO: (Cul.) É um adjetivo que descreve a textura espessa, densa e ligeiramente mole de certos alimentos, situando-se entre o sólido e o líquido. Na gastronomia, refere-se a preparações que apresentam consistência semelhante à de purês, cremes ou massas modeláveis, muitas vezes associada à suavidade e coesão.

PASTRAMI: (EU) Produto cárneo curado e defumado, originado na Europa Oriental, especialmente na Romênia e no antigo Império Otomano. É tradicionalmente feito com peito bovino, que passa por cura seca, tempero com especiarias, defumação e cozimento. Na gastronomia, é amplamente utilizado em sanduíches, sobretudo na culinária judaico-americana.

PATANISCAS DE BACALHAU: (PT) Preparação tradicional da culinária portuguesa feita à base de bacalhau desfiado, envolvido numa massa leve composta por farinha de trigo, ovos, cebola picada, salsa e, por vezes, água ou leite. Fritas em óleo quente, apresentam formato irregular, textura crocante por fora e macia por dentro. Na gastronomia, são servidas como petisco, entrada ou prato principal, frequentemente acompanhadas por arroz de feijão ou salada.

PATÊ: (Cul.) Pasta cremosa e saborosa obtida pela moagem fina de ingredientes como fígado, carne, peixe, legumes ou cogumelos, geralmente combinados com gordura (como manteiga ou creme de leite), temperos e, por vezes, álcool (como conhaque ou vinho). Apresenta textura suave e untuosa, sendo consumido frio ou em temperatura ambiente, tipicamente como aperitivo ou entrada, acompanhado de pães, torradas ou biscoitos. **Patê** é a forma aportuguesada do termo original francês *pâté*, que designa uma pasta cremosa típica da charcutaria francesa.

PÂTÉ: (FR) Preparação clássica da charcutaria francesa, consiste em uma pasta ou mistura moldada de carnes (como fígado, porco, aves ou caça), gordura e temperos, podendo incluir vinho, ervas e especiarias. Pode ser lisa ou rústica, assada em terrina ou envolta em

massa (pâté en croûte). Apresenta sabor intenso e textura untuosa. Na gastronomia, é servido frio como entrada, acompanhado de pães, torradas ou condimentos, sendo um ícone da cozinha tradicional francesa. Em português do Brasil é (Patê) na regra ortográfica. Ler Patê

PÂTÉ DE CAMPAGNE: (FR) Preparação tradicional da culinária francesa composta por carnes suínas moídas (geralmente ombro, fígado e toucinho), temperadas com ervas, especiarias e, por vezes, conhaque ou vinho, moldadas em forma de terrina e assadas. Apresenta textura rústica, sabor intenso e aspecto firme, podendo conter pedaços de carne visíveis. Na gastronomia, é servido frio como entrada, acompanhado de pão, picles e mostarda, destacando-se como símbolo da charcutaria artesanal rural.

PÂTE: (FR) Termo de origem francesa que designa massas cruas ou modeladas, utilizadas na confecção de pães, tortas e folhados, compostas basicamente por farinha, água e gordura. Refere-se à preparação culinária em que essa massa envolve um recheio, que pode ser de carne, peixe ou outros ingredientes, sendo posteriormente submetida ao processo de cocção por assamento. Na gastronomia, é base da panificação e confeitaria, distinta do *pâté*, que é uma pasta comestível.

PÂTE À CHOUX: (FR) Massa clássica da confeitaria francesa, feita com água (ou leite), manteiga, farinha e ovos, sem adição de fermento. Cozida inicialmente no fogão e depois assada, infla formando uma estrutura oca e leve. Serve de base para doces como éclairs, profiteroles e Paris-Brest, além de versões salgadas como gougères. Na gastronomia, destaca-se por sua versatilidade e textura delicada.

PÂTE BRISÉE: (FR) Massa podre de consistência quebradiça. Massa de origem francesa, composta por farinha de trigo, gordura (manteiga), água e sal, sem adição de açúcar. Sua técnica envolve o arenamento da farinha com a gordura e posterior hidratação, resultando em uma textura quebradiça e crocante. Na gastronomia, é utilizada como base para tortas doces e salgadas, quiches e empadões.

PÂTE FERMENTÉE: (Pani.) Literalmente “massa fermentada”, consiste em um pedaço de massa de pão pré-preparada e reservada de um dia para o outro, utilizada para iniciar a fermentação de uma nova massa. Geralmente feita com fermento biológico comercial, já apresenta fermentação parcial e contém sal e gordura da massa original, conferindo sabor característico de pão “amadurecido”. Na

panificação, é empregada na produção de baguettes francesas e pães de trigo mais leves, valorizada por intensificar aroma, sabor e estrutura da massa, além de contribuir para melhor volume e textura. Ler Fermento natural.

PÂTE FEUILLETÉE: (FR) Massa francesa folhada feita por sucessivas dobras de massa básica com manteiga, resultando em camadas finas e crocantes após o cozimento. Na gastronomia, é usada em preparações doces e salgadas, como croissants, mil-folhas e vol-au-vent.

PÂTE SABLÉE: (FR) Massa de confeitaria francesa composta por farinha de trigo, manteiga, açúcar e gemas, com origem na pâtisserie clássica do século XVII, com o termo "sablée" significando "arenosa", devido à sua textura. Rica em carboidratos e lipídios, possui textura delicada e sabor amanteigado. Na gastronomia, é usada como base para tortas doces, tartelettes e sobremesas refinadas.

PATINHO: (Cul.) Corte de carne bovina proveniente da parte traseira do boi, pertencente ao músculo da coxa, classificado como carne de primeira, magra, macia e com baixo teor de gordura. Rico em proteínas, ferro e vitaminas do complexo B, apresenta sabor suave e textura firme. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade em preparações como bifes, moídos, ensopados e assados.

PÂTISSIER: (FR) Termo de origem francesa que designa o(a) chef confeiteiro(a) responsável pela seção de confeitaria em uma cozinha profissional, integrando a brigada de *cuisine*. O conceito engloba a arte de criar sobremesas delicadas e requintadas, muitas vezes com técnicas complexas e ingredientes de alta qualidade. Responsável por coordenar a equipe de confeiteiros, supervisiona uma área separada da cozinha ou uma loja independente em grandes operações, como hotéis, bistrôs, restaurantes e padarias. Domina técnicas avançadas de confeitaria, incluindo a preparação de cremes, mousses, glaçagens e decorações sofisticadas. Em grandes cozinhas, essa função pode ser subdividida em especializações específicas. Especializado na produção de doces, bolos, tortas, sobremesas e itens de panificação fina, o pâtissier combina técnica, precisão e criatividade. Domina os fundamentos da confeitaria, compreendendo a ciência dos ingredientes e os processos que transformam sabores e texturas em preparações refinadas. Pâtissier: profissional masculino especializado em confeitaria (confeiteiro). Pâtissière: profissional feminina na mesma função (confeiteira). Na gastronomia, é

reconhecido como um artesão cuja atuação exige alto nível de controle técnico e estética na apresentação.

PÂTISSIÈRE: (FR) Chefe de confeitaria, também chamado de chef pâtissier. Profissional, integrando a brigada de cuisine. Especialista na criação de sobremesas, bolos, pães e assados finos, domina técnicas precisas e criativas da pâtisserie clássica. Ler Pâtissier

PATO À L'ORANGE: (FR) Prato clássico da culinária francesa burguesa que consiste em pato assado servido com molho bigarade, elaborado a partir de suco e casca de laranja amarga, vinho e caldo de carne. Na gastronomia, destaca-se pela combinação equilibrada entre o sabor rico do pato e a acidez adocicada do molho cítrico.

PATRIMÔNIO HISTÓRICO E CULTURAL: Compreende bens materiais e imateriais que expressam ou revelam a memória e a identidade de populações e comunidades. Esses bens possuem valor histórico, artístico, científico e simbólico, passíveis de atração turística. Incluem-se nesse conceito arquivos, edificações, conjuntos urbanísticos, sítios arqueológicos, ruínas, museus e outros espaços dedicados à apresentação ou contemplação de bens materiais e imateriais. As manifestações culturais, como música, gastronomia, artes visuais, artes cênicas, festas e outras, também fazem parte desse patrimônio. Os eventos culturais englobam manifestações temporárias, que podem ou não ser enquadradas como patrimônio, incluindo eventos religiosos, musicais, de dança, teatro, cinema, gastronomia, exposições de arte e artesanato, entre outros que podem ser atraentes para o turismo.

PATRIMÔNIO LÍQUIDO: (Gest.) Representa a riqueza da empresa, correspondendo à diferença entre o valor de seus ativos (bens e direitos) e de seus passivos (obrigações). Inclui o capital investido pelos proprietários e os lucros acumulados, sendo traduzido pela equação contábil fundamental: Ativo – Passivo = Patrimônio Líquido. Conceito segundo Assaf Neto (2012): representa a participação dos proprietários no financiamento dos ativos da empresa. É o valor residual que resulta da diferença entre ativo e passivo, refletindo o capital próprio investido e os resultados acumulados ao longo do tempo. Na Gastronomia: corresponde ao capital próprio investido em um restaurante ou estabelecimento gastronômico, incluindo aporte dos sócios para aquisição de equipamentos, reformas do imóvel, estoque inicial de insumos e lucros retidos. O patrimônio líquido indica a capacidade financeira

do negócio de sustentar operações e realizar novos investimentos sem depender de recursos de terceiros

PAUL BOCUSE: (1926-2018) foi um icônico chef francês, considerado um dos pais da nouvelle cuisine, movimento que revolucionou a gastronomia clássica ao priorizar ingredientes frescos, preparações mais leves e apresentações elegantes. Sua origem profissional está enraizada na tradição culinária francesa, mas sua visão inovadora e a criação do Institut Paul Bocuse em Lyon influenciaram gerações de chefs globalmente. Na gastronomia, seu legado é imensurável, marcado pela busca incessante pela qualidade, pela simplificação dos pratos e pela valorização da experiência do cliente, elevando a culinária francesa a um patamar de excelência e modernidade. Seu legado permanece como marco na formação e na prática culinária profissional contemporânea, uma figura central na história da gastronomia.

PAUPIETTE: (FR) Preparação culinária francesa que consiste em fatias finas de carne, peixe ou vegetal recheadas, enroladas e amarradas firmemente para formar um cilindro ou um formato similar a um medalhão, antes da cocção, geralmente cozidas lentamente em molho ou braseadas. Apresenta sabor delicado e textura macia, sendo valorizada na gastronomia pela sofisticação e versatilidade em pratos refinados. Na gastronomia, é servida com molho e acompanhamentos.

PAVÃO-AZUL: Ave *Pavo cristatus* da família *Phasianidae*, nativa do subcontinente indiano, conhecida pela plumagem iridescente azul e cauda elaborada em leque. Apesar de sua aparência ornamental, possui carne firme e saborosa. Na gastronomia, é ocasionalmente utilizada em pratos tradicionais e culinária exótica.

PAVÃO-VERDE: Ave *Pavo muticus* da família *Phasianidae*, nativa do Sudeste Asiático, reconhecida pela plumagem verde-iridescente e cauda exuberante. Possui carne firme e sabor delicado. Na gastronomia, é consumida em preparações regionais e pratos tradicionais, valorizada pela textura e sabor.

PAVÊ: (FR) Sobremesa de origem francesa composta por camadas alternadas de biscoitos, bolo ou pão de ló e cremes variados, como chocolate, frutas ou leite condensado. O nome deriva do francês paver, referindo-se à estrutura em camadas. Na gastronomia, é servido gelado, destacando-se pe

PAVLOVA: (OC) Sobremesa australiana criada no início do século XX em homenagem à bailarina russa Anna Pavlova, composta por merengue crocante externamente e macio internamente, estabilizado com vinagre ou cremor tártaro, geralmente coberta com creme e frutas frescas. Na gastronomia, destaca-se pelo contraste de texturas e sabores delicados, sendo tradicionalmente decorada com chantilly e frutas.la textura macia e umedecida, sem necessidade de cocção.

PAXICÁ: Prato típico da culinária da Região Norte do Brasil, especialmente nos estados do Amazonas e Pará, constituído por um picadinho apimentado e gorduroso, tradicionalmente feito com fígado de tartaruga ou outros quelônios, e preparado frequentemente na própria casca do animal. Na gastronomia regional, destaca-se pelo sabor marcante e preparo rústico que valoriza ingredientes locais.

PAYSANNE: (FR) 1. Termo da culinária francesa associado a preparações que remetem à cozinha camponesa, caracterizadas pela simplicidade, rusticidade e uso abundante de ingredientes acessíveis. Na gastronomia, está ligado tanto ao estilo de corte (em tiras ou lâminas finas) quanto a pratos tradicionais de sabor caseiro e preparo prático. 2. Técnica de corte que resulta em lâminas finas e regulares, obtidas a partir da laminação dos cubos do corte pont neuf, de origem francesa, significa "camponesa" ou "rústica", refletindo a simplicidade do corte. Ler Corte Paysanne

PÊCHE MELBA: (FR) Sobremesa clássica francesa criada em 1892 por Auguste Escoffier em homenagem à cantora Nellie Melba. Consiste em pêssegos escalfados servidos com sorvete de baunilha e calda de framboesa. Na gastronomia, destaca-se pela delicadeza, frescor e equilíbrio entre doçura e acidez.

PECORINO ROMANO: (IT) Queijo italiano de leite de ovelha, duro, curado e de sabor salgado e marcante, produzido principalmente na Sardenha, Lácio e Grosseto. É um dos queijos mais antigos da Itália, com uma história que remonta à Roma Antiga. Rico em proteínas, cálcio e ácidos graxos, possui textura granulada e é tradicionalmente usado ralado sobre massas, sopas e pratos italianos. Na gastronomia, é valorizado por seu aroma intenso e forte presença em preparações típicas como cacio e pepe e carbonara.

PECORINO SARDO: (IT) Queijo italiano feito com leite de ovelha, originário da Sardenha, com denominação de origem protegida

(DOP). Apresenta versões doces ou curadas, com textura firme e sabor que varia de suave a intensamente picante. Na gastronomia, é consumido puro, ralado ou incorporado a pratos regionais, valorizando a tradição pastoril sarda.

PECORINO SICILIANO: (IT) Queijo italiano tradicional da Sicília, feito com leite cru de ovelha e com denominação de origem protegida (DOP). De textura firme e sabor forte e levemente picante, pode conter grãos de pimenta ou ervas. Na gastronomia, é utilizado ralado, em tábuas ou como ingrediente em pratos típicos sicilianos.

PECTINA: É um polissacarídeo estrutural presente nas paredes celulares de vegetais, especialmente em frutas cítricas e maçãs, com capacidade gelificante em meio ácido e na presença de açúcar. Obtém-se industrialmente por extração aquosa ácida de resíduos cítricos ou de maçã. Na gastronomia, é usada para dar consistência a geleias, marmeladas e compotas, promovendo textura firme e estabilidade.

PÉ-DE-MOLEQUE: Doce típico brasileiro à base de amendoim caramelizado com açúcar, com textura crocante. Na culinária, prepara-se por cozimento e resfriamento da mistura. Na gastronomia, é um doce festivo associado ao folclore.

PEDRA DE SAL ROSA: A pedra de sal rosa é um bloco de sal utilizado para grelhar e servir alimentos, proporcionando um leve sabor salgado e um acabamento sofisticado. A pedra de sal rosa do Himalaia é uma rocha natural utilizada na culinária para grelhar e selar alimentos. Ela também pode ser usada para temperar alimentos sem a necessidade de adicionar sal.

PEGADOR DE ALIMENTOS: Utensílio de metal ou silicone utilizado para manipular ingredientes quentes e frios sem contato direto com as mãos. Na gastronomia, auxilia no serviço de buffets, grelhados e saladas, garantindo higiene e precisão.

PEITO: (Cul.) Corte de carne localizado na região torácica dos animais, comum em bovinos e aves, composto por músculos com fibras longas e presença variável de gordura. Rico em proteínas, ferro e vitaminas do complexo B, apresenta textura firme e sabor pronunciado. Na gastronomia, é utilizado em preparações como cozidos, assados, grelhados e defumados, destacando-se pela versatilidade e rendimento.

PEIXE: Animal aquático vertebrado, de respiração branquial, pertencente ao grupo dos ectotérmicos, amplamente consumido na alimentação humana. Fonte rica em proteínas, ômega-3, fósforo, iodo e vitaminas do complexo B e D, apresenta sabor e textura variáveis conforme a espécie. Na gastronomia, é valorizado por sua diversidade e aplicação em técnicas como grelhar, assar, cozinhar, fritar e curar.

PEIXE FILHOTE: *Brachyplatystoma filamentosum*. Nome atribuído ao jovem Piraíba, sendo considerado filhote até atingir aproximadamente 60 kg. Trata-se de um peixe nobre de água doce, amplamente consumido na culinária amazônica.

PEIXE PESCADA-AMARELA: (Cynoscion acoupa) Espécie de peixe comum na Região Norte do Brasil, podendo atingir até 1,30 metro de comprimento. É amplamente consumido pela população local devido à sua carne macia e sabor delicado.

PEIXE PIRARUCU SECO: (Arapaima gigas) Um dos maiores peixes de escamas de água doce do mundo, podendo alcançar até 3 metros de comprimento. Sua carne, de textura firme e sabor marcante, é frequentemente encontrada na forma seca e salgada, sendo conhecido como o "gigante vermelho da Amazônia".

PELAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em retirar a pele de alimentos como tomates ou amêndoas, submergindo-os rapidamente em água fervente e depois em água fria para facilitar o desprendimento da pele. Na gastronomia é utilizada para melhorar textura, sabor e apresentação de preparações.

PEMMICAN: Preparação tradicional dos povos indígenas da América do Norte, feita a partir da carne seca moída misturada com gordura derretida e, às vezes, frutas secas. Rica em calorias e nutrientes, era usada como alimento energético e preservado para longas viagens. Na gastronomia, destaca-se por sua praticidade e valor nutritivo em contextos de sobrevivência e cultura tradicional.

PENEIRA: (Ute.) Utensílio de cozinha composto por uma malha fina esticada em uma armação circular ou retangular, usado para separar partículas maiores de ingredientes secos ou líquidos, como farinha, açúcar ou caldos. Na gastronomia, é fundamental para garantir texturas uniformes e eliminar grumos em preparações culinárias.

PENEIRA FINA: A peneira fina é um utensílio de malha delicada utilizado para filtrar ingredientes secos e líquidos, removendo

impurezas e garantindo textura homogênea. Na gastronomia, é essencial para confeitaria, panificação e preparo de caldos e molhos.

PENEIRAR: (v.) Refere-se à ação de passar um ingrediente seco por uma peneira para remover grumos e impurezas, além de aerar e deixar a textura mais fina. Na culinária, essa técnica é crucial para massas de bolo e pães, pois garante a uniformidade e o crescimento adequado da preparação. Na gastronomia, peneirar é um processo que resulta em texturas mais leves e refinadas em molhos, cremes e outros preparos.

PENNE: (IT) Massa italiana em formato de tubos curtos com cortes diagonais nas extremidades, originária da região da Campânia. Feita geralmente de sêmola de trigo duro, apresenta textura firme após o cozimento, ideal para reter molhos espessos. Na gastronomia, é amplamente utilizada em pratos variados, combinando bem com molhos à base de tomate, cremes e vegetais.

PENSAMENTO PROJETUAL: Refere-se à capacidade ou processo de planejar, conceber e desenvolver um projeto, com foco na solução de problemas e na criação de algo específico. O Pensamento Projetual na área da gastronomia refere-se à abordagem criativa e estratégica adotada na concepção e desenvolvimento de produtos, serviços ou experiências gastronômicas. Envolve a combinação de aspectos técnicos, estéticos e funcionais para resolver problemas e atender às demandas do mercado, considerando fatores como inovação, sustentabilidade, viabilidade econômica e a experiência do consumidor. Este conceito é fundamental para a formação de profissionais capazes de criar soluções gastronômicas diferenciadas e eficazes, refletindo as tendências e exigências do setor.

PEPATO: (IT) Queijo italiano tradicional da Sicília, elaborado com leite de vaca e caracterizado pela adição de pimenta-do-reino inteira em sua massa. De textura firme e sabor picante e aromático, é consumido tanto fresco quanto curado. Na gastronomia, é utilizado ralado em massas, saladas e pratos que requerem toque condimentado.

PEPERONATA: (IT) Guarnição italiana de vegetais feita principalmente com pimentões vermelhos, tomates e alho, cozidos lentamente até obter textura macia. Na gastronomia, é utilizada como molho para massas, acompanhamento de carnes e peixes, ou integrada a ragùs. Na versão maltesa, inclui pimentões assados

conservados em óleo e vinagre, conferindo sabor mais ácido e aromático.

PEPERONCINO: (IT) Termo italiano que designa pimentas pequenas e picantes, geralmente da espécie Capsicum annuum, amplamente usadas na culinária italiana para adicionar ardência a pratos como molhos, massas e pizzas. Na gastronomia, é valorizado pelo sabor intenso e pela capacidade de realçar sabores com seu picante característico.

PEPINO: Fruto comestível da planta *Cucumis sativus*, pertencente à família *Cucurbitaceae*, originário da região da Ásia Meridional. Rico em água, fibras, vitaminas C e K, e minerais, possui sabor refrescante e textura crocante. Na gastronomia, é amplamente utilizado em saladas, conservas, sucos e pratos frescos, valorizando-se pela leveza e frescor.

PEPPERONI: (IT) Embutido de origem ítalo-americana "tipo de salame curado" feito com carne suína e bovina temperada com especiarias, especialmente pimenta vermelha e páprica, resultando em sabor picante e defumado. Na gastronomia, é amplamente utilizado como cobertura em pizzas, sanduíches e pratos rápidos, sendo símbolo da culinária casual nos Estados Unidos.

PEPPERPOT: (AL) Ensopado denso e aromático tradicional da Guiana e do Caribe, preparado com variadas carnes (bovina, suína, aves ou caça) e temperado com ervas, pimentas fortes e cassareep, xarope escuro feito do suco de mandioca amarga. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor agridoce, coloração escura e capacidade conservante, permitindo armazenamento prolongado sem refrigeração.

PEQUI: Fruto do *Caryocar* brasiliense, árvore nativa do cerrado brasileiro, pertencente à família *Caryocaraceae*. Rico em lipídios, carotenoides e vitamina A, possui aroma intenso e sabor marcante, com polpa amarela envolta em caroço espinhoso. Na gastronomia, é utilizado em pratos regionais como arroz com pequi, galinhada e molhos típicos do Centro-Oeste e Norte de Minas Gerais.

PERA: Fruto da *Pyrus communis*, pertencente à família Rosaceae, originária da Europa e Ásia Ocidental. Rica em água, fibras, potássio e vitaminas C e K, apresenta sabor doce e suave, com polpa macia ou firme, dependendo da variedade. Na gastronomia, é consumida fresca, cozida, em compotas, sobremesas e harmonizações com queijos.

PERCIATELLI: (IT) Tipo de massa longa e espessa, semelhante ao espaguete, porém com um furo central que percorre todo o comprimento. Originário do centro da Itália, especialmente da região do Lácio, é ideal para reter molhos densos como o all'amatriciana. Na gastronomia, destaca-se pela textura firme e excelente capacidade de absorção de sabores.

PERDA: (Gest.) São bens ou serviços consumidos de forma anormal e involuntária, sem gerar qualquer benefício ou receita para a empresa. Diferente de custos ou despesas, a perda não está diretamente ligada à produção ou à administração, ocorrendo de maneira inesperada e provocando redução do patrimônio. Segundo Martins (2018), a perda representa o valor de bens e serviços consumidos de forma anormal ou involuntária, sem que tal consumo resulte em contrapartida de receita, incluindo exemplos como roubo de estoques, incêndios e inundações. Na gastronomia, a perda abrange todo consumo de insumos que não se converte em pratos para venda, como ingredientes descartados por má conservação, quebras de louças, erros de preparo e furto de produtos. A gestão eficiente da cozinha busca minimizar essas perdas, pois elas impactam diretamente a rentabilidade e a sustentabilidade financeira do empreendimento.

PERDIZ: Também chamada de inhambu-perdiz ou perdigão, é uma ave silvestre *Rhynchotus rufescens* pertencente à ordem *Tinamiformes* e à família *Tinamidae*, sendo a maior representante campestre desse grupo no Brasil. Perdigão é o nome dado ao macho da perdiz. Conhecida por sua carne escura, firme e de sabor acentuado, possui alto valor cinegético. Na gastronomia regional, é valorizada em pratos de caça, consumida assada, grelhada ou cozida, sendo tradicional em pratos de caça.

PERENE: (Gast./sp.) Termo botânico que designa plantas cuja vida se estende por vários anos, mantendo folhas e estruturas vegetativas durante diferentes estações. Ao contrário das plantas anuais, as perenes não completam seu ciclo de vida em uma única estação. Na agricultura e gastronomia, plantas perenes são valorizadas por sua resistência e fornecimento contínuo de matéria-prima ao longo do tempo.

PERICULOSIDADE: (Gest.) Condição de trabalho em que o colaborador está exposto a riscos graves e iminentes, como eletricidade, inflamáveis ou explosivos, que podem causar acidentes sérios ou morte. Conforme Ceribelli (2021), a legislação brasileira prevê

adicional de periculosidade, correspondente a 30% do salário base, como forma de compensar a exposição a essas atividades de alto risco. No contexto operacional, garante proteção legal ao trabalhador e reforça medidas de prevenção. Na gastronomia, aplica-se a situações como o manuseio de equipamentos elétricos de alta potência, panelas sob pressão e manipulação de produtos inflamáveis ou químicos, assegurando segurança, uso de EPIs e minimizando acidentes na cozinha.

PÉRIGOURDINE, À LA: (FR) Termo culinário francês que indica preparações guarnecidas com trufas negras e, por vezes, foie gras, ingredientes emblemáticos da região de Périgord. Na gastronomia clássica, essa designação enriquece pratos de carnes, aves ou ovos com sofisticação e aromas intensos.

PERLAGE: (FR) Palavra francesa que se refere às borbulhas nos vinhos espumantes (como o Champanhe). O perlage é criado pelo gás carbônico gerado durante a segunda fermentação desses vinhos. Bolhas finas e abundantes são indicativas de uma boa vinificação.

PERNIL: (Cul.) Corte de carne proveniente da parte posterior do membro inferior do suíno ou do cordeiro, caracterizado por sua textura firme e sabor marcante. Rico em proteínas e gorduras, é amplamente utilizado na culinária para preparações assadas, cozidas ou defumadas. Na gastronomia, destaca-se como peça nobre em festividades e pratos tradicionais.

PERNIL ASSADO À PURURUCA: Corte suíno de grande porte assado lentamente para garantir carne macia, finalizado em alta temperatura para obter pele crocante e estaladiça. Exige técnica precisa de tempo e temperatura. Na gastronomia, é prato marcante em celebrações, valorizado pela suculência da carne e contraste da pururuca.

PERNIL MARINADO: Corte de pernil suíno imerso em salmoura aromática composta por sal, açúcar, ervas e especiarias por até 24 horas, visando amaciar, hidratar e intensificar o sabor da carne. A marinação contribui para a formação da pururuca durante o assado. Na gastronomia, resulta em pernil suculento, aromático e ideal para preparações festivas.

PERNOD: (FR) Licor francês elaborado à base de anis estrelado, ervas e especiarias, reconhecido pelo sabor adocicado e aroma marcante

de anis. Na gastronomia, é utilizado como digestivo, ingrediente em coquetéis e em preparações culinárias que demandam sabor anisado.

PERRY: (UK) Bebida alcoólica fermentada produzida a partir do suco de pera, semelhante à sidra. Tradicionalmente elaborada em regiões da Inglaterra, como Gloucestershire, Herefordshire e Worcestershire, além de partes do sul do País de Gales e da França. Na gastronomia, é apreciada como bebida refrescante e versátil, consumida pura ou em coquetéis.

PERSILLADE: (FR) Mistura aromática da culinária francesa composta por salsa picada e alho, podendo incluir azeite, vinagre, cebola ou outras ervas conforme a variação. Pode ser adicionada no início "mais suave" ou no final "mais forte" do preparo, conforme o sabor desejado. É usada para temperar carnes, peixes, legumes e pratos gratinados, conferindo frescor, intensidade e um toque herbáceo. Na gastronomia, é aplicada no final do preparo para preservar seu sabor marcante e realçar o aroma dos ingredientes.

PERSILLÉE: (FR) Termo francês que significa "marmorizada", utilizado para descrever carnes com infiltrações finas e uniformes de gordura entre as fibras musculares. Essa característica está associada a cortes de maior qualidade. Na gastronomia, a carne persillée é valorizada por sua suculência, maciez e intensificação do sabor após a cocção.

PERU: Ave do gênero *Meleagris*, com a espécie *Meleagris gallopavo* nativa da América do Norte, sendo o peru-domesticado derivado desta. Possui carne branca, sabor delicado e baixo teor de gordura. Na gastronomia, é amplamente utilizado em assados, recheios e pratos festivos, valorizado pela versatilidade e aporte proteico.

PERU-SELVAGEM: Ave *Meleagris gallopavo* da família *Phasianidae*, nativa das florestas da América do Norte e ancestral do peru-domesticado. Possui carne branca de sabor delicado e textura macia. Na gastronomia, é apreciada em pratos de caça, valorizada em preparações assadas, recheios e pratos festivos.

PÊSSEGO: Fruto da *Prunus persica*, pertencente à família Rosaceae, originário da China. Rico em vitaminas A e C, fibras e antioxidantes, apresenta polpa suculenta, sabor doce e aroma característico. Na gastronomia, é consumido fresco, em sobremesas, compotas, sucos e pratos doces ou salgados.

PESTANA: (Pani.) É a parte mais saliente da superfície do pão, formada a partir do corte realizado na massa crua, que se expande durante o forneamento, também denominada ou conhecida como orelha. Um pão de qualidade apresenta a pestana bem destacada e firme, permitindo segurá-lo apenas por essa parte. (Gast.) Na gastronomia, a pestana é valorizada por seu efeito estético e indicativo de boa técnica, conferindo apelo visual e percepção de qualidade ao produto assado.

PESTO: (IT) Molho espesso preparado com manjericão. Molho tradicional italiano originário da Ligúria, preparado cru com manjericão fresco, alho, pinhões, queijo parmesão e azeite de oliva. "pesto" vem da palavra italiana "*pestare*", que significa "amassar" ou "esmagar", nasceu da vontade dos genoveses de valorizar o produto símbolo da província: o manjericão. Rico em antioxidantes, vitaminas A e E, apresenta textura espessa e sabor herbáceo e intenso. Na gastronomia é utilizado para temperar massas, sopas, carnes e como base aromática em preparações diversas.

PETA: Biscoito de polvilho típico do Nordeste do Brasil, tradicionalmente elaborado com polvilho (doce ou azedo), ovos, óleo ou gordura e sal. Caracteriza-se por sua leveza e textura crocante, derretendo na boca. Na gastronomia regional, é consumido como acompanhamento para café no café da manhã ou lanche da tarde.

PÉTILLANT: (FR) Termo francês que significa "efervescente" ou "borbulhante", utilizado para descrever vinhos que apresentam leve efervescência, com bolhas sutis e delicadas. Na gastronomia, caracteriza vinhos com frescor e vivacidade, apreciados como aperitivos ou para acompanhar pratos leves.

PETIT FOURS: (FR) São pequenos doces ou salgados, delicados e decorados, servidos como acompanhamento em ocasiões refinadas como afternoon tea ou recepções. Originários da França do século XVIII, seu nome (que significa "pequenos fornos") refere-se ao método de cozimento em forno brando. Na gastronomia, dividem-se em duas categorias principais: sec (biscoito, suspiro ou macaron) e glacé (recheados e cobertos com glacê ou fondant), representando a precisão da confeitaria francesa.

PETIT GÂTEAU: (FR) Sobremesa francesa composta por um pequeno bolo individual de chocolate com exterior firme e interior cremoso e quase líquido. Na gastronomia, é servido quente, frequentemente

acompanhado de sorvete, sendo valorizado pelo contraste de texturas e sabor intenso de chocolate.

PETIT GRIS: Nome comum para espécies de caracóis comestíveis do gênero Cornu, especialmente Cornu *aspersum*, apreciados na culinária francesa. Possuem sabor delicado e textura macia, sendo tradicionalmente preparados como escargots, cozidos com manteiga, alho e ervas finas. Na gastronomia, são considerados iguarias refinadas.

PETITE MARMITE: (FR) Caldo ou *consommé* de carne concentrado servido com pedaços de carne e vegetais cozidos. De origem francesa, o nome refere-se literalmente a uma "pequena panela", tradicionalmente usada para servir a sopa diretamente à mesa. Trata-se de uma preparação rica, robusta e saborosa, valorizada na gastronomia pela intensidade e corpo, frequentemente oferecida como entrada ou prato reconfortante.

PETIT SUISSE: (FR) Produto lácteo fresco de origem francesa, elaborado a partir da combinação de leite de vaca, creme de leite e coalho, resultando em uma textura cremosa, suave e untuosa. Caracteriza-se por seu sabor levemente ácido e delicado, sendo consumido tanto puro quanto acompanhado de frutas, mel ou geleias. Na gastronomia, é valorizado como sobremesa leve, lanche nutritivo e ingrediente versátil em preparações doces.

PHASIANIDAE: Família de aves da ordem *Galliformes*, que inclui faisões, perdizes, codornas, pavões e afins. São aves terrestres, de corpo robusto, voo curto e plumagem frequentemente vistosa, especialmente nos machos. Originárias de diversas regiões da Ásia, Europa e África, muitas espécies foram domesticadas ou introduzidas em outras partes do mundo. Na gastronomia, algumas dessas aves, como o faisão e a codorna, são apreciadas por sua carne tenra e sabor delicado, sendo utilizadas em preparações refinadas da culinária clássica.

PHYSALIS: Gênero de plantas da família *Solanaceae*, conhecido por seus frutos envoltos por um cálice inflado em forma de lanterna. A espécie mais comum na alimentação é a Physalis peruviana, também chamada de camapu, juá-de-capote ou golden berry. Originária da região andina da América do Sul, especialmente Peru e Colômbia, é rica em vitamina C, carotenoides e antioxidantes. Na gastronomia, seus frutos de sabor agridoce e levemente ácido são utilizados em

doces, geleias, molhos, saladas e como decoração em pratos refinados.

PIACENTINI CHEESE: (IT) Refere-se ao conjunto de queijos tradicionais da província de Piacenza, na Emília-Romanha, Itália, entre eles o Grana Padano DOP e o Provolone Valpadana DOP, ambos produzidos com leite de vaca e reconhecidos por suas texturas firmes e sabores que variam do suave ao picante. Na gastronomia, são amplamente utilizados em preparações quentes, tábuas de queijos e como complemento de massas.

PIAVA: Peixe de água doce, *Leporinus obtusidens*, pertencente ao gênero *Leporinus* e à família *Anostomidae*, nativo da bacia do rio Paraná, Brasil. Rico em proteínas e minerais, apresenta carne branca, firme e sabor suave. Na culinária é consumido assado, grelhado ou em caldos, destacando-se por sua textura consistente e delicadeza no paladar.

PICADILLO: (AL) Prato versátil de carne moída, popular em vários países latino-americanos e nas Filipinas, caracterizado por suas variações regionais que incluem ingredientes como tomate, cebola, alho e temperos. Rico em proteínas e ferro, é preparado refogando a carne com os temperos até obter textura macia e sabor equilibrado. Na gastronomia é consumido como prato principal, acompanhamento ou recheio em tortas e empanadas.

PICADINHO: Prato da culinária brasileira composto por carne bovina cortada em pequenos cubos, cozida até a maciez, tradicionalmente servida com arroz, farofa, ovo frito e banana à milanesa, especialmente no “picadinho carioca”. Rico em proteínas e ferro, a técnica consiste em refogar e cozinhar lentamente a carne para preservar sabor e textura. Na gastronomia é valorizado pela combinação equilibrada de sabores e texturas, sendo prato popular em refeições cotidianas.

PICÂNCIA: No contexto culinário, refere-se ao grau de ardor ou pungência provocado por substâncias picantes, como as pimentas, em alimentos. Trata-se de uma característica sensorial que descreve a sensação de queimação ou ardência na boca causada pela capsaicina, o composto químico responsável por essa sensação. Na gastronomia, a picância é valorizada por agregar intensidade e complexidade sensorial a preparações diversas.

PICAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cortar alimentos em pedaços pequenos e uniformes, aplicada a ingredientes como legumes, temperos, ervas e carnes. Utilizada no preparo de refogados, molhos, recheios e outras bases culinárias, contribui para a uniformidade no cozimento e na distribuição de sabores.

PICARONES: (AL) Sobremesa peruana originada em Lima durante o vice-reinado, semelhante aos buñuelos espanhóis, composta por uma massa à base de abóbora e batata-doce moldada em formato de donut e frita. Rica em carboidratos e fibras, é tradicionalmente servida com calda de chancaca, um melaço solidificado. Na gastronomia é consumida como doce popular, frequentemente acompanhando pratos típicos como os anticuchos.

PICCALILLI: (UK) Condimento britânico feito de vegetais em conserva mergulhados em molho de mostarda e especiarias. Rico em fibras e antioxidantes, destaca-se pelo sabor picante e ácido. Na culinária é utilizado como acompanhamento para carnes frias, queijos e sanduíches. Na gastronomia é valorizado por sua capacidade de realçar sabores e proporcionar contraste em preparações variadas.

PICHIA SPP.: Gênero de fungos leveduriformes encontrados em alimentos e bebidas fermentadas. Podem causar infecções fúngicas, especialmente em indivíduos imunocomprometidos. Na gastronomia, a manipulação de produtos fermentados exige condições sanitárias rigorosas para evitar a proliferação de fungos indesejáveis.

PICKLED HERRING: (EU) Técnica tradicional de conservação do arenque (*Clupea harengus*, família Clupeidae), típica do norte da Europa desde a Idade Média. O método inclui cura em sal para desidratação e posterior marinada em vinagre, açúcar, sal, especiarias e ervas como louro, pimenta, mostarda, xerez ou endro. Rico em ômega-3, proteínas e vitamina D. Na culinária, é consumido frio em entradas ou petiscos. Possui sabor ácido, salgado e levemente adocicado, com textura firme. Na gastronomia, destaca-se como conserva típica de países escandinavos, alemães e bálticos.

PICLES: Conserva alimentar obtida pela imersão de vegetais, frutas ou outros alimentos em solução ácida, geralmente vinagre, combinada com sal e especiarias, promovendo fermentação ou acidificação (do holandês pekel, pelo inglês pickles). Geralmente feito com diversos vegetais, como pepino, cebola, cenoura, entre outros. Rica em probióticos e vitaminas do complexo B, preserva os

alimentos e intensifica sabores. Na culinária, é usado como acompanhamento, condimento ou ingrediente em sanduíches e saladas. Na gastronomia valoriza o contraste ácido e crocante, complementando pratos variados.

PICO DE GALLO: (AL) Preparação mexicana composta por tomate, cebola, pimenta, coentro e suco de limão, cortados em pequenos cubos e misturados crus. Rico em vitaminas C e A, destaca-se pelo frescor, acidez e leve picância. Na gastronomia é utilizado como condimento ou acompanhamento para tacos, carnes grelhadas e outros pratos, conferindo cor, sabor e textura.

PIEROGI: (EU) Prato tradicional da culinária da Europa Central e Oriental, especialmente da Polônia, composto por massas recheadas com ingredientes doces ou salgados como batata, queijo, carne ou frutas, tipo de pastel cozido. Rico em carboidratos e dependendo do recheio em proteínas, é cozido e frequentemente salteado na manteiga. Na gastronomia é apreciado por sua versatilidade e textura macia, sendo servido como entrada, prato principal ou sobremesa.

PILAF: (AS) Técnica e prato originário do Oriente Médio e da Ásia Central, consiste em cozinhar arroz ou outros grãos em caldo aromatizado com especiarias, podendo incluir carnes, vegetais ou frutos secos. Sua técnica de cozimento, onde o arroz é frito em gordura com aromáticos e especiarias antes de ser cozido em um líquido. Fonte de carboidratos e micronutrientes, resulta em grãos soltos e saborosos. Na gastronomia é valorizado como acompanhamento sofisticado ou prato principal, apreciado na culinária turca e destacado pela complexidade de aromas e texturas.

PILÃO: Utensílio tradicional composto por um recipiente côncavo cavado (geralmente de madeira, pedra ou cerâmica) e um bastão (socador), utilizado para amassar, triturar ou pulverizar ingredientes sólidos. O pilão, como utensílio de cozinha, tem raízes na pré-história e foi utilizado por diversas culturas e civilizações ao longo dos séculos. Duas variações distintas se destacam: o pilão pequeno para temperos, também chamado de almofariz, usado para triturar ou amassar ingredientes como alho, ervas e especiarias; e o pilão grande de madeira, tradicionalmente chamado de monjolo ou simplesmente pilão de madeira, utilizado para limpar e moer arroz. Possui raízes profundas na história da culinária, com origens provavelmente ligadas à África e à Ásia. No Brasil, foi amplamente utilizado no período colonial para diversos fins, incluindo a remoção

da casca do arroz. Na gastronomia, é empregado no preparo de temperos, pastas, farofas e moquecas.

PILSEN: (EU) Estilo de cerveja originado na cidade de Plzeň, na atual República Tcheca, caracterizado por sua coloração dourada, corpo leve, amargor moderado e alta carbonatação. Produzida com malte claro e lúpulos aromáticos, contém vitaminas do complexo B em pequenas quantidades. Na gastronomia é apreciada como bebida refrescante, ideal para harmonização com pratos leves, frituras e carnes brancas.

PIMENTA: Nome comum atribuído a diversas plantas, frutos e condimentos de sabor geralmente picante, com variações de uso e significado entre os países lusófonos. Pertencem majoritariamente aos gêneros *Capsicum* (família *Solanaceae*) e Piper (família *Piperaceae*), sendo ricas em capsaicina, antioxidantes e vitaminas A e C. As mais consumidas no mundo incluem a pimenta-do-reino, pimenta-malagueta, pimenta-biquinho, pimenta dedo-de-moça, pimenta-caiena, pimenta-jalapeño, pimenta habanero, pimenta chili, pimenta-de-bode e a pimenta-rosa. Na gastronomia são utilizadas para intensificar sabor, aroma e pungência em pratos doces e salgados, variando do leve ao extremamente picante conforme a espécie.

PIMENTA DE CHEIRO: Pimenta-de-cheiro, *Capsicum chinense Jacq*. Variedade de pimenta predominante no Norte e Nordeste do Brasil, caracterizada por aroma intenso e sabor levemente picante. O fruto amadurece de coloração verde para amarela e é amplamente utilizado como tempero na culinária regional.

PIMM'S CUP: (UK) Coquetel refrescante à base do licor Pimm's No. 1, geralmente combinado com limonada ou refrigerante de limão, frutas frescas e pepino. Leve e aromático, apresenta baixo teor alcoólico e é rico em compostos bioativos das frutas. Na gastronomia é uma bebida clássica do verão britânico, amplamente associada a eventos sociais e esportivos ao ar livre.

PIÑA COLADA: (AL) Coquetel tropical originário de Porto Rico, composto por rum branco, suco de abacaxi e leite de coco, geralmente servido com gelo triturado. Rico em vitaminas C e minerais do abacaxi, apresenta sabor doce, cremoso e refrescante. Na gastronomia é consumido como bebida de verão, símbolo de festivais e ambientes praianos, valorizado pelo equilíbrio entre doçura e acidez.

PINAKBET: Prato tradicional da culinária filipina, originário da região de Ilocos, preparado como um guisado de legumes variados, incluindo abóbora, ampalaya (melão amargo), tomate e feijão-verde, temperado com bagoong (pasta de camarão fermentada). Na gastronomia, destaca-se pelo sabor intenso, salgado e levemente amargo, sendo servido como acompanhamento ou prato principal.

PINAÚNA: Nome popular, especialmente no norte do Brasil, para o ouriço-do-mar *Echinometra lucunter*, pertencente ao gênero *Echinometra* e à família *Echinometridae*. Rico em minerais e proteínas, apresenta sabor marítimo marcante e textura delicada. Na culinária é consumido cru ou cozido, valorizado em pratos regionais pela sua singularidade e sabor intenso do mar.

PINÇA CULINÁRIA: Utensílio de cozinha utilizado para manusear alimentos com precisão, sendo essencial na finalização e apresentação de pratos. Na gastronomia, existem diferentes tipos, como a de ponta larga ou quadrada, para peças maiores; ponta inclinada, para melhor angulação; ponta fina, para trabalhos delicados; e ponta dupla ou mista, que combina múltiplas funções.

PINÇA DE DECORAÇÃO: Utensílio de precisão utilizado para posicionar microervas, pétalas e elementos delicados no empratamento.

PINÇAGE: Técnica de origem francesa que consiste em dourar ou caramelizar extrato de tomate ou ingredientes aromáticos, como mirepoix, em gordura, em fogo alto, até obter coloração avermelhada ou marrom-ferrugem. O processo intensifica o sabor, reduz a acidez e aprofunda a cor das bases culinárias. Na gastronomia, é essencial na elaboração de molhos, fundos e caldos.

PINCEL CULINÁRIO: O pincel culinário é um utensílio utilizado para pincelar manteiga, ovos ou molhos sobre alimentos. Na gastronomia, contribui para a finalização de pratos, proporcionando brilho e crocância.

PINCELAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em aplicar líquidos sobre carnes, tortas, empadas e outros alimentos utilizando um pincel, com o objetivo de evitar ressecamento ou conferir brilho e coloração dourada à superfície. (Pani.) É a técnica de aplicar gema de ovo, ovo inteiro, manteiga ou outros líquidos sobre a massa antes do forneamento, utilizando um pincel de cozinha, com o objetivo de evitar ressecamento e conferir coloração dourada à superfície. Na

gastronomia, pincelar é valorizado por seu efeito estético, contribuindo para acabamento visual, textura e apelo sensorial do produto assado.

PINHÃO: Semente comestível da *Araucaria angustifolia*, árvore típica da região Sul do Brasil, pertencente ao gênero Araucaria e à família *Araucariaceae*. Rico em carboidratos, fibras e minerais, é consumido cozido ou assado, apresentando sabor delicado e textura firme. Na gastronomia brasileira é valorizado em festas juninas e no inverno, integrando pratos tradicionais e regionalistas.

PINK LADY: (US) Coquetel clássico à base de gim, caracterizado por sua coloração rosa proporcionada pela grenadine. Ganhou popularidade durante a Lei Seca nos Estados Unidos, no início do século XX. As variações diferem nos ingredientes, mas geralmente incluem gim, grenadine e clara de ovo, conferindo textura espumosa e sabor equilibrado entre doce e cítrico. Na gastronomia é apreciado como bebida elegante e refrescante, com longa tradição em bares e eventos sociais

PINOT GRIS: (FR) Variedade de uva branca da espécie *Vitis vinifera*, gênero *Vitis*, família *Vitaceae*, originária da França, especialmente da região da Alsácia. Produz vinhos brancos de coloração dourada ou acinzentada, com sabor frutado, notas de pera, maçã e especiarias, além de acidez moderada. Na gastronomia, é valorizada em vinhos secos ou levemente doces, harmonizando com frutos do mar, queijos de mofo branco e pratos da culinária asiática.

PINOT NOIR: (FR) Variedade de uva tinta da espécie *Vitis vinifera*, gênero *Vitis*, família *Vitaceae*, originária da Borgonha, França. Rica em antioxidantes e compostos fenólicos, gera vinhos elegantes, de corpo leve a médio, baixa tanicidade e aromas de frutas vermelhas, flores e notas terrosas. Na gastronomia, é apreciada em vinhos tintos e espumantes como o Champagne, harmonizando com carnes delicadas, aves, queijos suaves e pratos da alta cozinha.

PINTADO: Peixe de água doce, *Pseudoplatystoma corruscans*, pertencente ao gênero *Pseudoplatystoma* e à família *Pimelodidae*, também conhecido como surubim-caparari, nativo das bacias dos rios Paraná e Paraguai, Brasil. Rico em proteínas e baixo teor de gordura, apresenta carne firme e sabor suave. Na culinária é consumido assado, grelhado ou em moquecas, sendo valorizado pela textura consistente e sabor delicado.

PIPÉRADE: (ES) Prato tradicional basco, também chamado piperrada, preparado com pimentões, tomate, cebola e alho cozidos em azeite. Rico em vitaminas A, C e fibras, apresenta sabor aromático, doce e levemente picante. Na gastronomia é versátil, servido como acompanhamento ou prato principal, frequentemente combinado com ovos, e simboliza as cores da bandeira basca.

PIPETA: Instrumento cilíndrico, geralmente de vidro transparente, utilizado para retirar amostras de vinho diretamente de barris, tonéis ou garrafas maiores durante o processo de envelhecimento. Permite a extração precisa do líquido para análise sensorial e controle da qualidade. Na enologia é fundamental para monitorar a evolução do vinho sem comprometer a integridade do lote.

PIPOCA: Nome dado aos grãos estourados do milho-pipoca (Zea mays everta), variedade com casca resistente e umidade interna que, ao aquecer, gera vapor e provoca a explosão do grão, formando a parte branca e macia consumida. Fonte de carboidratos e fibras, é popular como lanche em momentos de lazer. Na gastronomia é apreciada simples ou temperada, simbolizando convivência e entretenimento.

PIQUE: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cortar ingredientes em pedaços pequenos e uniformes, contribuindo para o cozimento homogêneo dos alimentos. Essencial em preparações que exigem precisão, melhora a textura final e favorece a distribuição equilibrada de sabores. Na gastronomia é amplamente utilizada no preparo de refogados, molhos, recheios e saladas.

PIQUENIQUE: Refeição realizada ao ar livre, geralmente em um parque, praia ou outro local aprazível, onde alimentos previamente preparados são consumidos de forma informal e descontraída. De origem francesa no século XVII, o termo deriva de piquer (beliscar) e nique (coisa pequena), remonta à tradição europeia de refeições sociais ao ar livre para a nobreza, transportados em cabaz — cesto de vime ou junco com tampa e alças duplas. Na gastronomia, o piquenique envolve o planejamento e a seleção de alimentos práticos, portáteis e que possam ser consumidos à temperatura ambiente, como sanduíches, saladas, frutas e bolos, promovendo uma experiência gastronômica integrada ao ambiente natural.

PIRAMUTABA: Peixe de água doce, *Brachyplatystoma vaillantii*, pertencente ao gênero *Brachyplatystoma* e à família *Pimelodidae*, nativo das bacias dos rios Amazonas, Orinoco, das Guianas e do

Nordeste do Brasil. Rico em proteínas e baixo teor de gordura, apresenta carne branca, macia e sabor suave. Na culinária regional é consumido assado, grelhado ou em caldeiradas, valorizado pela textura delicada e sabor agradável.

PIRANHA: Grupo de peixes carnívoros de água doce pertencentes à subfamília *Serrasalminae*, da ordem *Characiformes*, encontrados em rios da América do Sul. Entre as espécies mais conhecidas estão a piranha-vermelha (*Pygocentrus nattereri*), a piranha-preta (*Serrasalmus rhombeus*), a pirambeba (*Serrasalmus brandtii*) e a piranha-pintada (*Pygocentrus piraya*). Na gastronomia regional do Brasil, especialmente no Pantanal, Amazônia e Centro-Oeste, é consumida em preparos como o caldo de piranha, valorizada por seu sabor intenso e valor proteico.

PIRÃO: Preparação tradicional brasileira feita com farinha de mandioca misturada a caldo quente de carnes, peixes ou frutos do mar, até formar uma consistência cremosa e espessa. Rico em carboidratos e minerais, tem sabor intenso e textura macia. Na gastronomia é servido como acompanhamento de pratos regionais, especialmente em cozinhas nordestina e litorânea.

PIRÃO DE CARNE: Feito com o caldo da carne cozida e farinha de mandioca, podendo conter pedaços da carne desfiada, formando um prato robusto e saboroso. Rico em proteínas e carboidratos, destaca-se pela textura encorpada. Na gastronomia é comum em refeições caseiras e acompanhamentos regionais.

PIRÃO DE FEIJÃO: Elaborado com caldo de feijão e farinha de mandioca, apresenta coloração escura, sabor intenso e textura espessa. Rico em ferro, fibras e proteínas vegetais, é consumido como complemento nutritivo. Na gastronomia é tradicional em mesas brasileiras, especialmente no Nordeste.

PIRÃO DE FRANGO: Prato feito com caldo de frango e farinha de mandioca, podendo incluir carne desfiada, formando uma mistura espessa e nutritiva. Fonte de proteínas e carboidratos, possui sabor suave e textura macia. Na gastronomia é apreciado como acompanhamento ou prato principal em refeições caseiras.

PIRÃO DE LEGUMES: Preparado com caldo de legumes variados e farinha de mandioca, resultando em uma versão vegetariana, leve e aromática. Fonte de fibras, vitaminas e minerais, apresenta sabor

delicado e textura cremosa. Na gastronomia é alternativa versátil para dietas sem proteína animal.

PIRÃO DE LEITE: Acompanhamento tradicional da culinária nordestina, preparado com leite fervido e farinha de mandioca, formando uma mistura cremosa e suave. Rico em cálcio e carboidratos, apresenta sabor delicado e textura macia. Na gastronomia é valorizado como complemento clássico para pratos com carne de sol e outras carnes salgadas.

PIRÃO DE PEIXE: Preparação típica das regiões costeiras do Brasil, feita com caldo de peixe e farinha de mandioca, resultando em consistência cremosa e sabor marcante. Rico em proteínas e minerais, é consumido como acompanhamento de pratos à base de pescado. Na gastronomia é valorizado por sua simplicidade e forte identidade regional.

PIRARUCU: Peixe de água doce da espécie *Arapaima* gigas, pertencente à família *Arapaimidae*, nativo da Bacia Amazônica. É um dos maiores peixes de escamas do mundo, podendo atingir até 3 metros e 200 kg. O nome vem do tupi *pirá* (peixe) + urucum (vermelho), aludindo à cauda avermelhada. Sua carne é branca, firme e de sabor delicado, sendo amplamente utilizada na culinária amazônica, tanto fresca quanto salgada e seca. Na gastronomia, é valorizado em pratos regionais como caldeiradas, grelhados e moquecas.

PIRI-PIRI: Molho picante preparado com pimentas *Capsicum spp.*, especialmente variedades africanas conhecidas como *piri-piri,* usado como tempero ou marinada. É tradicional em Portugal e em países da África Austral, como Moçambique e Angola, e tornou-se popular internacionalmente, notadamente no Reino Unido. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor picante e aromático, sendo amplamente empregado em pratos com frango, frutos do mar e grelhados.

PIROFOSFATO: Sal ou éster do ácido pirofosfórico, composto utilizado como agente sequestrante e estabilizante em diversos processos alimentares. É comumente empregado para controlar a cor e melhorar a textura de produtos como frutos do mar, carnes e vegetais, além de evitar a cristalização de sais minerais em alimentos processados. Na gastronomia, o pirofosfato é utilizado na preparação de produtos como refrigerantes, conservas e queijos, auxiliando na conservação e na preservação das características sensoriais dos alimentos.

PIROZHKI: Pãezinhos típicos da culinária russa, assados ou fritos, recheados com carne, vegetais, cogumelos, ou outros ingredientes variados. Originários da Rússia, são muito populares em toda a Europa Oriental, servindo como petiscos, lanches ou acompanhamentos. Na gastronomia, destacam-se pela versatilidade, textura macia e sabor caseiro.

PISCO: (AL) Bebida alcoólica destilada, tipo de aguardente de uva, originária do Peru e do Chile, obtida pela destilação de vinhos fermentados de uvas específicas. Cada país adota variedades de uvas e técnicas próprias de produção, resultando em perfis sensoriais distintos. Na composição geral do pisco, a água é o principal ingrediente (entre 52% e 62%), seguida pelo etanol (entre 30% e 48%) – sendo essa uma bebida de alta graduação alcoólica. Na gastronomia, é valorizado principalmente na coquetelaria, com destaque para o clássico *Pisco Sour*.

PISCO SOUR: (AL) Coquetel tradicional da América do Sul, especialmente do Peru e do Chile, elaborado com pisco (destilado de uva), suco de limão, xarope de açúcar, clara de ovo e gelo, geralmente finalizado com gotas de angostura. Apresenta sabor cítrico equilibrado com leve dulçor, textura aveludada e espuma cremosa. Na gastronomia, é um clássico da coquetelaria latino-americana, servido como aperitivo refrescante.

PISSALADIÈRE: (FR) Prato tradicional da região de Provença, especialmente de Nice, no sul da França, semelhante a uma pizza ou torta salgada, coberta com cebolas caramelizadas, anchovas e azeitonas pretas. Seu nome vem de *pissalat*, uma pasta de anchovas usada originalmente na preparação. Na gastronomia, é apreciada como entrada ou lanche, valorizada por seu sabor intenso, salgado e adocicado, típico da culinária mediterrânea.

PISTACHE: Semente comestível do fruto da árvore *Pistacia* vera, pertencente à família *Anacardiaceae*, originária da Ásia Central e do Oriente Médio. Rico em gorduras saudáveis, proteínas, fibras, vitaminas do complexo B, vitamina E e minerais como potássio e magnésio, apresenta sabor levemente adocicado e textura crocante. Na gastronomia, é utilizado em confeitaria, sorvetes, pratos salgados e como petisco, valorizado pelo aroma característico e versatilidade.

PISTO: (ES) Prato tradicional da culinária espanhola, especialmente da região de La Mancha, frequentemente comparado ao ratatouille francês por sua composição de vegetais variados. Também

conhecido como pisto manchego, consiste em um refogado de legumes frescos cortados em cubos e cozidos lentamente em azeite de oliva, resultando em uma preparação saborosa e versátil. Na gastronomia, é servido como prato principal ou acompanhamento, podendo incluir ovos, presunto ou pão.

PISTOLA DE GÁS: (maçarico culinário) Utensílio utilizado para caramelizar, dourar e gratinar superfícies de preparações. Na gastronomia, é amplamente empregado na finalização de pratos como crème brûlée e carnes.

PISTOLA DE DEFUMAÇÃO A FRIO: Utensílio Smoking gun, usada para dar aroma a pratos e coquetéis. A pistola para defumação a frio é um equipamento que gera fumaça aromática sem aquecer os alimentos, conferindo um toque defumado a pratos e bebidas. Na gastronomia, é usada para finalizar carnes, queijos, coquetéis e sobremesas.

PISTOU: (FR) Condimento tradicional da região da Provença, no sudeste da França, similar ao pesto italiano. É um molho frio preparado com dentes de alho, manjericão fresco e azeite de oliva, tradicionalmente moído em almofariz para liberar aromas intensos. Na gastronomia, o pistou é utilizado para temperar sopas, como a soupe au pistou, massas e outros pratos, conferindo sabor fresco, herbáceo e levemente picante.

PITADA: (Cul.) Medida culinária informal que corresponde à pequena quantidade de um ingrediente seco, em pó, granular ou finamente picado (como sal, pimenta ou especiarias) que se consegue segurar entre o polegar e o indicador. Na gastronomia, é usada para temperar, realçar ou ajustar o sabor de preparações com precisão sensorial, especialmente em receitas caseiras ou tradicionais.

PITANGA: Fruto comestível da planta *Eugenia uniflora*, pertencente à família *Myrtaceae*, nativa da América do Sul, especialmente do Brasil. Apresenta formato arredondado ou cônico, coloração que varia do verde ao vermelho e ao roxo escuro, sabor agridoce e aroma característico. Rica em vitamina C e antioxidantes, é consumida fresca, em sucos, geleias e sobremesas, sendo valorizada na culinária regional e na medicina popular.

PITOMBA: Fruto da pitombeira (*Talisia esculenta*), árvore nativa que ocorre desde a Região Amazônica até a Mata Atlântica e o Nordeste do Brasil. Apresenta sabor doce e aroma agradável, consumido in natura ou utilizado em preparações culinárias regionais, como sucos,

doces e compotas. É valorizado tanto pela qualidade nutricional quanto pelo papel cultural nas comunidades locais.

PITOMBA-DA-BAÍA: Fruto da pitombeira-da-baía ou cururiri (*Eugenia luschnathiana*), árvore da família *Myrtaceae*. Apresenta tamanho pequeno, formato arredondado e folhas tomentosas. Comestível e de sabor agradável, é facilmente encontrado nos estados do Nordeste do Brasil. Na gastronomia, é consumido in natura, utilizado em sucos, doces, geleias e preparações regionais que valorizam seu aroma e sabor característicos.

PITU: Nome popular do camarão-canela, *Macrobrachium acanthurus,* crustáceo de água doce encontrado em rios e estuários da América do Sul. Possui sabor delicado e textura firme, sendo amplamente utilizado na culinária regional. Ler Camarão-canela

PIZZA: (IT) Prato originário da Itália, composto por uma base de massa de farinha de trigo fermentada, coberta com molho de tomate, queijo e diversos ingredientes, assada em forno. Suas raízes remontam à antiguidade, com a concepção fundamental de pães planos servindo como base para diversas coberturas. Essa prática não era exclusiva de uma única civilização, mas uma constante em várias culturas mediterrâneas e do Oriente Médio. No Antigo Egito, por exemplo, já se preparavam pães planos assados sobre pedras quentes, como o chamado "pão de Abraão", precursor do pão sírio moderno, consumido em celebrações reais. A evolução da massa e das coberturas foi marcada por distintas civilizações: os fenícios adicionavam coberturas de carne aos pães; os etruscos, gregos e romanos desenvolveram versões primitivas de focaccia, pães redondos assados ao fogo, temperados com azeite, ervas e outros ingredientes. O "*panis focacius*" romano representa um precursor direto da massa da pizza contemporânea. Os gregos também utilizavam farinhas diversas, como arroz e grão-de-bico, assando suas massas em tijolos quentes. O termo "pizza" surge em documentos históricos italianos somente a partir do ano 1000, com registros datados de 1195 na região de Abruzzo. Durante o século XI, as Cruzadas promoveram a chegada a Nápoles de pães finos e redondos com coberturas trazidos pelos turcos, influenciando a culinária local e contribuindo para o desenvolvimento da pizza. A forma moderna da pizza consolidou-se em Nápoles, nos séculos XVII e XVIII, inicialmente como alimento simples e acessível para as classes trabalhadoras, feita com massa fermentada e coberta por

ingredientes locais como tomate, azeite, alho e queijo. No século XIX, a pizza permaneceu um prato popular, cuja difusão global se intensificou com a imigração italiana, especialmente para os Estados Unidos, onde ganhou diversas variações adaptadas aos gostos locais. Atualmente, a pizza é reconhecida mundialmente como símbolo da culinária italiana e ícone da comida rápida e casual, destacando-se pela versatilidade, facilidade de preparo e capacidade de adaptação a diferentes paladares e culturas, mantendo-se como um dos pratos mais consumidos e apreciados internacionalmente. Na gastronomia, é valorizada pela versatilidade, textura crocante e combinação de sabores variados.

PIZZAIOLO: (IT) Profissional especializado no preparo de pizzas. É responsável por todas as etapas da produção, desde a seleção e preparo dos ingredientes até a fermentação da massa, montagem e cocção. Isso engloba todo o processo, desde a criação da massa, o preparo e a combinação dos ingredientes para o recheio, até o cozimento no forno. Na gastronomia, é valorizado por sua técnica artesanal, domínio do forno e sensibilidade no equilíbrio de sabores e texturas.

PIZZETTE: (IT) Refere-se a pequenas pizzas ou mini pizzas, versões reduzidas da pizza tradicional, frequentemente servidas como petiscos, entradas ou lanches. Na culinária, são práticas, versáteis e permitem variações de cobertura. Na gastronomia, destacam-se como preparações ideais para bufês, eventos e coquetéis, combinando sabor com apresentação delicada.

PIZZOCCHERI: (IT) Massa tradicional originária de Valtellina, na região da Lombardia, Itália, feita predominantemente com farinha de trigo sarraceno e uma menor proporção de farinha de trigo comum. Possui coloração escura e textura rústica. Na gastronomia, é servida em pratos gratinados com batatas, repolho, queijo Valtellina Casera, manteiga e alho, resultando em uma combinação robusta e reconfortante.

PLACAS DE NITROGÊNIO LÍQUIDO: Placas de nitrogênio líquido são superfícies resfriadas para congelamento instantâneo de alimentos. Na gastronomia molecular, são utilizadas para criar efeitos visuais e novas texturas.

PLACEMENT: Disposição. É a marcação prévia dos lugares à mesa, feita com cartões ou placas nominais, que orienta onde cada convidado deve se sentar. Originário dos jantares aristocráticos

europeus, assegura a organização, hierarquia e etiqueta social. Na gastronomia, contribui para a fluidez do serviço e harmonia do ambiente, elemento funcional e decorativo. Na culinária, refere-se à disposição estética dos alimentos no prato, considerando cores, formas, texturas e acessórios como ervas e especiarias. A técnica visa valorizar os ingredientes, criando harmonia visual e despertando o apetite por meio de uma apresentação atrativa e equilibrada. Com origem no latim positio, “colocação, situação, afirmação”, derivado do verbo ponere, “pôr, colocar”, possui ascendência no inglês, a partir de place, que significa “lugar” ou “local”.

PLANEJAMENTO: (Gest.) O planejamento é a função gerencial que define objetivos, metas e caminhos a serem seguidos, estabelecendo recursos e ações necessárias para reduzir incertezas e preparar a organização para o futuro. Na visão de Drucker (2012), o planejamento é a base da gestão eficaz, permitindo que a empresa antecipe problemas e foque em resultados, recursos e ações para atingir seus objetivos de forma eficiente. Na gastronomia, o planejamento orienta todas as etapas do negócio, desde a concepção do restaurante até operação diária, incluindo conceito, finanças, cardápio, organização da equipe e gestão de estoques, garantindo eficiência, satisfação do cliente e sustentabilidade do empreendimento.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS: (Gast.) Estudo Acadêmico. É o processo de criar e organizar a seleção de pratos oferecidos em um estabelecimento de alimentação, considerando fatores como nutrição, custo, sazonalidade dos ingredientes, preferências dos clientes, e eficiência operacional. Disciplina que estuda os princípios, técnicas e critérios para a elaboração de cardápios adequados aos diversos serviços gastronômicos, considerando aspectos nutricionais, sazonais, culturais, econômicos e operacionais. Envolve a tipologia e estrutura dos cardápios e menus, a sistematização de informações, a composição harmoniosa das preparações e o desenvolvimento de propostas alinhadas ao público-alvo e à identidade do estabelecimento. Abrange a análise de diferentes modelos de cardápio — como fixo, cíclico, à la carte, executivo, temático —, bem como estratégias de apresentação, design gráfico, viabilidade técnica, controle de custos e marketing aplicado. Visa à criação de cardápios coerentes, atrativos e sustentáveis, que valorizem a experiência gastronômica e promovam a eficiência operacional. O estudo de Planejamento de Cardápios na gastronomia

é uma disciplina acadêmica voltada para a elaboração estratégica de cardápios que atendem a diferentes demandas do mercado e necessidades nutricionais dos consumidores. Envolve a análise de custos, sazonalidade dos ingredientes, diversidade alimentar, e preferências dos clientes, com o objetivo de otimizar a operação de restaurantes e outros estabelecimentos de alimentação. Ler Estudo Gastronômico

PLANEJAMENTO DE CARREIRA: (Gast.) É o processo de definir objetivos profissionais a curto, médio e longo prazo, além de identificar as etapas necessárias para alcançá-los. Envolve a análise das competências, interesses e valores pessoais, bem como o desenvolvimento de habilidades e a busca por experiências que possam impulsionar o crescimento profissional. O estudo de Planejamento de Carreira na gastronomia refere-se ao processo de orientação e desenvolvimento das habilidades e competências profissionais necessárias para o sucesso no setor. Esse campo acadêmico visa capacitar os estudantes a traçar metas de longo prazo, identificar oportunidades de crescimento e aprimorar suas trajetórias profissionais dentro da área gastronômica. Além disso, aborda a importância da formação contínua, do networking e da adaptação às tendências e inovações do mercado de alimentos e bebidas.

PLANEJAMENTO DE TREINAMENTO: (Gest.) O planejamento de treinamento é o processo sistemático de identificar necessidades de aprendizado, definir objetivos de desenvolvimento e projetar ações, incluindo conteúdo, métodos, recursos e avaliação, garantindo alinhamento com os objetivos estratégicos. De acordo com Drucker (2012), o planejamento de treinamento é um componente essencial da gestão por objetivos, focando no desenvolvimento de habilidades e conhecimentos que garantam o alcance das metas organizacionais. Na gastronomia, ele organiza capacitação de cozinheiros, treinamento de equipe de salão em novos cardápios e reciclagem sobre normas de higiene e segurança, assegurando desempenho eficiente e qualidade consistente no serviço.

PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO: (Gest.) Trata-se de um processo que estabelece metas, objetivos e estratégias para uma organização, envolvendo também a análise do ambiente interno e externo. No contexto da gastronomia, esse processo consiste na análise e definição de metas e ações específicas para restaurantes ou bares,

com o objetivo de orientar a gestão do negócio, otimizar a lucratividade e assegurar a continuidade operacional em períodos de crise. O estudo de Planejamento Estratégico na gastronomia refere-se à análise e definição de ações que visam alcançar os objetivos de longo prazo de um estabelecimento de alimentação. Essa disciplina acadêmica envolve a formulação de estratégias para melhorar a competitividade, otimizar recursos, atender às necessidades do mercado e adaptar-se às tendências do setor. Através do planejamento estratégico, os profissionais da gastronomia são capacitados a tomar decisões informadas sobre marketing, finanças, operações e inovação, promovendo o crescimento sustentável e a excelência no serviço prestado.

PLANEJAMENTO FÍSICO E ORGANIZACIONAL DE RESTAURANTES E SIMILARES: (Gest.) Estudo Acadêmico. Processo estratégico dentro da gastronomia que visa otimizar o uso do espaço e os fluxos operacionais de estabelecimentos de alimentação. Disciplina que abrange o desenvolvimento e a gestão do espaço físico e dos processos operacionais em estabelecimentos de alimentação e bebidas, como restaurantes, bares e similares. Estuda a tipologia desses estabelecimentos, normas técnicas relacionadas à infraestrutura física das áreas de produção e apoio, além de aspectos ergonômicos essenciais para o conforto e segurança dos trabalhadores. Analisa o fluxo de montagem e produção, o layout das cozinhas e áreas correlatas, bem como a legislação vigente e as tendências do setor de restauração. Inclui modalidades de venda e serviço, dimensionamento e disposição das áreas de atendimento, cozinha, estoque e apoio, com foco na eficiência operacional, segurança e conforto para clientes e colaboradores. Abordando a organização do fluxo de trabalho, definição de funções e responsabilidades da equipe, gestão de recursos materiais e humanos, e o cumprimento das normas sanitárias e de segurança. Essencial para otimizar a produtividade e minimizar custos, garantir a qualidade dos serviços e proporcionar uma experiência satisfatória ao consumidor dos produtos e serviços oferecidos. Ler Estudo Gastronômico

PLANO DE AÇÃO: (Gest.) O plano de ação é um documento estratégico que detalha etapas, responsáveis, prazos e recursos necessários para alcançar objetivos específicos, garantindo que o planejamento seja executado de forma organizada e eficiente. Na visão de Drucker (2012), a eficácia gerencial depende da capacidade de transformar

metas em ações concretas, tornando o plano de ação a ponte entre decisão estratégica e execução operacional. Na gastronomia, o plano de ação orienta a gestão de restaurantes e eventos, incluindo compras de insumos, contratação de pessoal, elaboração de cardápio e divulgação, assegurando coordenação eficiente e qualidade no serviço.

PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL (PANC): Refere-se a espécies vegetais que, apesar de comestíveis e nutritivas, não são cultivadas em larga escala ou comumente consumidas, englobando ervas espontâneas, flores, frutos e outras partes de plantas nativas ou naturalizadas. Sua origem reside na biodiversidade local e no conhecimento tradicional de comunidades que utilizam essas plantas como fonte de alimento e medicina há gerações. Essas plantas, frequentemente vistas como "matos", são usadas tradicionalmente em diversas regiões do Brasil e do mundo. Valorizadas pela diversidade alimentar e pela sustentabilidade, sendo empregadas em preparações tradicionais e contemporâneas. Exemplos incluem flor de ipê, peixinho-da-horta, capim-colonião, almeirão de árvore, amaranto, caruru, anredera, azedinha, beldroega, bertalha, capuchinha e cará-do-ar. Na gastronomia, as PANCS ampliam o repertório culinário com ingredientes locais e pouco explorados, oferecendo sabores, texturas e nutrientes diferenciados, além de promover a valorização da agrobiodiversidade e a sustentabilidade alimentar.

PLANT-BASED: A alimentação plant-based é uma abordagem dietética que enfatiza o consumo de alimentos de origem exclusivamente vegetal, como frutas, legumes, grãos integrais, nozes e sementes. Ela propõe a redução do consumo de alimentos de origem animal, incluindo carnes, ovos e laticínios. Embora semelhante ao veganismo, a dieta plant-based se distingue por valorizar alimentos vegetais integrais e não processados, priorizando os alimentos em sua forma mais natural possível. Essa prática alimentar é reconhecida por suas possíveis vantagens à saúde, como a redução de doenças crônicas, e também por seu impacto ambiental positivo, ao promover escolhas alimentares mais sustentáveis.

PLANTER'S PUNCH: (UK) Coquetel clássico à base de rum, originário das colônias britânicas no Caribe, especialmente da Jamaica. Tradicionalmente composto por rum escuro, suco cítrico (geralmente limão ou laranja), xarope de açúcar e bitters, pode incluir

também grenadine ou água com gás. Na coquetelaria, é conhecido por seu equilíbrio entre doçura, acidez e intensidade alcoólica, sendo servido gelado como drink refrescante.

PLAT DU JOUR: (FR) Expressão francesa que significa "prato do dia", utilizada para designar uma preparação especial servida em restaurantes fora do cardápio fixo. Na gastronomia, costuma refletir ingredientes sazonais ou sobras criativas, oferecendo variedade e frescor ao cliente. É prática comum em bistrôs e estabelecimentos com menus rotativos

PLESIOMONAS SHIGELLOIDES: Bactéria gram-negativa associada a infecções gastrointestinais, especialmente após o consumo de alimentos contaminados com água ou matéria fecal, especialmente frutos do mar crus ou mal cozidos. Pode causar diarreia e dor abdominal. Na gastronomia, a prevenção envolve o controle da qualidade da água e práticas de higiene rigorosas no preparo de alimentos.

PLOCKWURST: (DE) Salsicha tradicional alemã, geralmente curada e defumada, com formato cilíndrico ou em bloco, feita à base de carne suína e bovina moída, temperada com especiarias. Na culinária, é consumida quente ou fria, fatiada em sanduíches ou acompanhamentos. Na gastronomia, destaca-se como embutido robusto e saboroso, típico da charcutaria germânica.

PLONGEUR: Responsável pela limpeza e higienização de utensílios, equipamentos e do ambiente da cozinha. Esse profissional mantém pratos, talheres e panelas limpos e prontos para o uso nos diversos preparos culinários. Atua nos bastidores da brigada de *cuisine*, garantindo a higiene e a organização da área de trabalho. Na gastronomia, é essencial para o bom funcionamento da operação culinária.

POACHING: (Cul.) Método de cozimento em que o alimento é submerso em líquido quente, geralmente mantido a temperaturas entre 70°C e 85°C, abaixo do ponto de ebulição. Essa técnica delicada preserva a textura e o sabor, sendo indicada para peixes, ovos, frutas e aves. Na gastronomia, destaca-se por oferecer preparo suave e uniforme, ideal para alimentos delicados.

POCHÉ: Alimento cozido em água acidulada (geralmente com vinagre), resultando em uma coagulação superficial do ingrediente. Método de cocção em que o alimento é escalfado, ou seja, cozido em

líquido aquecido a uma temperatura entre 71°C e 85°C, garantindo uma textura macia e uniforme.

PODRIDÃO NOBRE: Processo natural causado pelo fungo *Botrytis cinerea*, que atinge uvas maduras em condições específicas de umidade e calor, concentrando açúcares, ácidos e compostos aromáticos. Na gastronomia, é valorizada na elaboração de vinhos doces nobres como Sauternes, Tokaji e Auslese. Ler *Botrytis cinérea*

POEJO: Planta aromática, *Mentha pulegium*, pertencente ao gênero *Mentha* e à família Lamiaceae. Originário da Europa, Ásia e Norte da África, possui sabor e aroma intensos, semelhantes ao da hortelã, com notas mentoladas. Rico em óleos essenciais como pulegona, é utilizado com moderação devido à sua toxicidade em grandes quantidades. Na culinária, é empregado em chás, licores, carnes e molhos, especialmente na tradição portuguesa. Na gastronomia, valoriza preparações rústicas e regionais, conferindo frescor e intensidade.

POÊLER: É uma técnica de cocção lenta, realizada em fogo baixo, com gordura e tampa, permitindo que os alimentos cozinhem em seus próprios sucos. A poêlage envolve o uso de uma frigideira rasa e fechada, com gordura (como manteiga ou gordura animal), que também é utilizada para regar os alimentos durante o processo.

POIRE: (FR) Aguardente clara e frutada feita à base de peras, especialmente da variedade Williams, tradicionalmente produzida na França. Obtida por fermentação e destilação da fruta inteira, incluindo a casca, apresenta aroma intenso e sabor delicado. Na gastronomia, é apreciada como digestivo ou utilizada em sobremesas, molhos e confeitaria refinada.

POIRE BELLE HÉLÈNE: (FR) sobremesa clássica francesa composta por peras cozidas em calda, servidas com sorvete de baunilha e cobertas com calda de chocolate quente. Criada no século XIX por Auguste Escoffier, recebeu o nome da opereta La belle Hélène de Jacques Offenbach. Combina a suavidade da fruta com a doçura do sorvete e a intensidade do chocolate. Na gastronomia, é valorizada pela elegância e equilíbrio entre texturas e sabores.

POISSONIER: O Poissonnier, ou "chef do peixe", é o profissional responsável pelo preparo de peixes e frutos do mar em uma cozinha profissional. Suas funções incluem a limpeza e cocção do pescado, a criação de molhos para acompanhá-los e a preparação de fumetti

(caldos de peixe). Esta posição pode ser combinada com a de saucier. Além disso, o Poissonier deve garantir a qualidade dos ingredientes, adquirindo peixe fresco diretamente de pescadores locais.

POJARSKI: (EU) Prato clássico da culinária russa, consiste em um bolinho ou costeleta feita com carne finamente picada, tradicionalmente de frango ou vitela, misturada com pão embebido em leite e manteiga. Empanada e frita até dourar, apresenta textura macia, suculenta e sabor delicado, resultado da incorporação de manteiga à preparação. Na gastronomia, é valorizada como iguaria tradicional que combina técnica refinada e sabor reconfortante.

POLENTA: (IT) Prato tradicional da culinária italiana feito com farinha de milho cozida em água ou caldo até obter consistência cremosa ou firme. A origem da polenta remonta a tempos antigos, onde cereais moídos eram cozidos para formar um mingau substancioso. A versão que conhecemos hoje, com milho, popularizou-se na Itália após a introdução deste cereal das Américas no século XVI. Rica em carboidratos e fonte de fibras. Na gastronomia, pode ser servida mole, como acompanhamento, ou firme, para ser grelhada ou frita, sendo versátil e presente em diversas preparações regionais.

POLIFENÓIS: (CiêC.) São compostos bioativos de origem vegetal caracterizados por múltiplos grupos hidroxila ligados a anéis aromáticos, com função antioxidante. São sintetizados naturalmente pelas plantas como mecanismo de defesa contra estresses ambientais. Na gastronomia, estão presentes no azeite extravirgem, chocolate amargo e vinho tinto, contribuindo com sabor, cor, estabilidade e benefícios à saúde.

POLISSACARÍDEOS: (CiêC.) São macromoléculas compostas por longas cadeias de monossacarídeos, que se ligam por ligações glicosídicas, configurando uma classe de carboidratos complexos. Não possuem uma fórmula molecular fixa, pois sua estrutura varia conforme o número e o tipo de monossacarídeos envolvidos. Na gastronomia, os polissacarídeos, como amido e glicogênio, são importantes fontes de energia e são utilizados como espessantes e estabilizantes em diversas preparações alimentares.

POLÍTICA DE CONTRATAÇÃO: (Gest.) Conjunto de diretrizes e critérios utilizados pelas organizações para recrutamento, seleção e admissão de colaboradores, assegurando alinhamento com objetivos estratégicos e legislação trabalhista. Conforme Robbins (2020), essas políticas orientam decisões sobre perfis desejados, processos

seletivos e práticas de inclusão e retenção de talentos. Na prática, garantem a escolha de profissionais adequados às necessidades do negócio, promovendo eficiência operacional e fortalecimento da equipe. Na gastronomia, aplicam-se para definir critérios de contratação de chefs, cozinheiros, atendentes e demais colaboradores, assegurando qualidade operacional, experiência do cliente e alinhamento com o padrão do estabelecimento.

POLÍTICA DE INTEGRAÇÃO: (Gest.) Conjunto de práticas e ações planejadas para acolher e adaptar novos colaboradores à cultura, normas e rotinas de uma organização. Conforme Robbins (2020), um programa de integração eficaz é fundamental para socializar os novos membros, reduzindo a ansiedade, esclarecendo expectativas de desempenho e acelerando sua produtividade e engajamento. No contexto empresarial, a integração vai além da simples admissão, incluindo apresentações, treinamentos iniciais e a designação de um mentor ou "*buddy*" (geralmente utilizado como termo de tratamento). Na gastronomia, aplica-se para familiarizar novos chefs, garçons e demais funcionários com o ambiente da cozinha, o fluxo de serviço, os padrões de qualidade dos pratos e a filosofia de atendimento ao cliente, garantindo que se tornem rapidamente membros produtivos e alinhados com a identidade do estabelecimento.

POLÍTICA DE INTEGRIDADE: (Gest.) Conjunto de normas, valores e diretrizes que visam promover a ética, a transparência e o combate à corrupção dentro de uma organização. Conforme Robbins (2020), a integridade é um pilar do comportamento organizacional, pois constrói a confiança entre funcionários, clientes e a sociedade. No contexto empresarial, inclui a criação de códigos de conduta, canais de denúncia e treinamentos sobre ética, buscando criar um ambiente de trabalho justo e responsável. Na gastronomia, aplica-se para garantir a honestidade na relação com fornecedores, a transparência na gestão financeira e a conformidade com as regulamentações sanitárias, protegendo a reputação do estabelecimento e a confiança do consumidor.

POLÍTICA DE MANUTENÇÃO: (Gest.) Sistema de normas e procedimentos que uma organização estabelece para a conservação e o reparo de seus equipamentos, instalações e maquinário. Conforme Slack, Chambers e Johnston (2009), a manutenção é um elemento crucial da administração da produção, visando a maximização da disponibilidade dos ativos, a redução de custos

operacionais e a garantia da qualidade dos produtos e serviços. No contexto operacional, pode ser preventiva, preditiva ou corretiva, dependendo do planejamento e da urgência. Na gastronomia, aplica-se para o cuidado com fornos, geladeiras, fogões, sistemas de ventilação e utensílios, garantindo que o fluxo de trabalho da cozinha não seja interrompido, que os padrões de segurança alimentar sejam mantidos e que a durabilidade dos equipamentos seja prolongada.

POLÍTICA DE PRIVACIDADE: (Gest.) Conjunto de diretrizes que regula a coleta, o armazenamento, o uso e a proteção de informações pessoais de clientes, colaboradores e parceiros, assegurando conformidade com a legislação vigente e princípios éticos. Conforme Robbins (2020), estabelece responsabilidades organizacionais e mecanismos de controle para preservar a confidencialidade e a segurança dos dados. No contexto empresarial, orienta decisões sobre acesso, compartilhamento e proteção de informações sensíveis. Na gastronomia, aplica-se para garantir a segurança dos dados de clientes, reservas, cadastros e transações digitais, promovendo confiança, transparência e fidelização.

POLÍTICA DE QUALIDADE: (Gest.) É um conjunto de diretrizes e objetivos estabelecidos por uma organização para garantir a excelência de seus produtos, serviços e processos, com foco na satisfação do cliente. De acordo com Slack, Chambers e Johnston (2009), a política de qualidade é um componente essencial da administração da produção e de operações, pois direciona as ações para a melhoria contínua e a conformidade com as expectativas do mercado e das partes interessadas. No contexto operacional, serve como um guia para todos os colaboradores, orientando as decisões estratégicas e operacionais. Na gastronomia, aplica-se para definir padrões de excelência na seleção de ingredientes, no controle sanitário, na execução das receitas e no atendimento, visando a segurança alimentar, a consistência dos pratos e a fidelização do cliente por meio de uma experiência superior.

POLÍTICA EMPRESARIAL: (Gest.) Conjunto de diretrizes, normas e procedimentos definidos pela organização para orientar decisões, comportamentos e operações, garantindo alinhamento com objetivos estratégicos e conformidade legal. Conforme Robbins (2020), serve como instrumento de gestão para padronizar práticas, reduzir riscos e fortalecer a cultura organizacional. No contexto empresarial, proporciona consistência nas ações e direcionamento

estratégico. Na gastronomia, aplica-se para estabelecer padrões de operação, atendimento, qualidade de alimentos e gestão de equipe, assegurando eficiência, reputação do estabelecimento e experiência positiva para o cliente.

POLÍTICA VOLTADA AO DESENVOLVIMENTO PESSOAL: (Gest.) Conjunto de diretrizes organizacionais que promovem capacitação, aprimoramento de habilidades e crescimento profissional dos colaboradores, alinhado aos objetivos estratégicos da empresa. Conforme Robbins (2020), envolve programas de treinamento, mentorias e planos de carreira que incentivam desempenho e engajamento. Na prática, busca potencializar competências individuais e coletivas. Na gastronomia, aplica-se para capacitar chefs, cozinheiros, atendentes e demais colaboradores, promovendo aprimoramento técnico, inovação culinária e excelência na experiência do cliente.

POLLO AL CHILINDRÓN: (ES) Guisado tradicional espanhol, originário das regiões de Aragão e Navarra, preparado com frango cozido lentamente em molho rico à base de pimentões vermelhos e verdes, cebola, tomate e alho, frequentemente enriquecido com presunto serrano. Na gastronomia, destaca-se pela combinação da rusticidade dos ingredientes campestres com sabores profundos extraídos pelo cozimento lento.

POLME: (EU) Preparação culinária líquida ou pastosa utilizada para envolver alimentos antes da fritura, composta geralmente por farinha de trigo, ovo e/ou água, até obter massa homogênea e cremosa. Pode variar em espessura conforme a receita, formando uma camada crocante e dourada ao redor do alimento. A palavra deriva do latim pulmentum, significando “papa” ou “mingau”, com origens antigas, registradas desde o Antigo Egito. Associada às técnicas europeias de fritura que se desenvolveram especialmente na culinária francesa e inglesa durante os séculos XVII e XVIII, na gastronomia é essencial para conferir textura e sabor a peixes, legumes e outros ingredientes fritos.

POLO BAGHALI: Prato iraniano tradicional feito com arroz cozido em camadas junto a ingredientes como carne, vegetais “fava”, frutas ou ervas “endro”, conhecido em persa como *Polow*. Trata-se de um tipo de pilaf caracterizado por um processo de cozimento em etapas que garante grãos soltos, aromáticos e uma crosta crocante no fundo da

panela chamada *tahdig*. Na gastronomia, destaca-se pela complexidade de sabores e texturas que combina.

POLPETTA: (IT) Preparo típico da culinária italiana, composto por pequenas porções de carne moída, geralmente bovina ou suína, misturadas com pão, ovo, queijo e ervas, moldadas em formato esférico. Podem ser fritas, assadas ou cozidas em molho. Na gastronomia, são servidas como entrada, acompanhamento ou prato principal, e valorizadas por sua versatilidade e sabor caseiro.

POLPETTINE: Pequenas versões de "polpette" (bolinhos de carne, peixe ou vegetais), preparadas com receitas regionais italianas. Podem ser fritas, assadas ou cozidas, e são frequentemente ligadas com ovo, podendo incluir ingredientes crus ou cozidos.

POLPETTONE: (IT) Prato tradicional da culinária italiana, trata-se de um grande bolo de carne moída, geralmente bovina, misturada com ovos, pão embebido em leite, temperos e, por vezes, recheada com queijos, vegetais ou embutidos. Pode ser assado ou cozido em molho. Na gastronomia, é apreciado por sua rusticidade, sabor reconfortante e versatilidade nas variações regionais.

POLVILHAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em espalhar uma substância em pó (como farinha, açúcar, queijo ralado ou especiarias) de forma leve e uniforme sobre a superfície de um alimento ou preparação. O termo deriva de "polvilho", mas seu uso se estende a qualquer ingrediente em forma de pó. Sua essência reside em adicionar uma camada superficial. (Pani.) Na panificação, polvilhar auxilia na modelagem, no crescimento da massa e na estética do produto final. (Gast.) Na gastronomia, polvilhar é valorizado por seu efeito visual, contribuindo para apresentação, textura e percepção sensorial do alimento.

POLVILHO: (Alim./sp.) Produto obtido da fécula da mandioca (*Manihot esculenta*), pertencente à família Euphorbiaceae, após a decantação e secagem do líquido extraído da raiz. Existem duas variedades principais: o polvilho doce e o azedo, diferenciados pelo processo de fermentação. Rico em carboidratos e isento de glúten, é amplamente utilizado na culinária brasileira em preparações como pão de queijo, biscoitos e tapiocas. Na gastronomia, destaca-se por sua textura leve e propriedades de expansão térmica.

POLVO: (sp.) Molusco marinho da classe *Cephalopoda*, pertencente ao gênero Octopus e à família *Octopodidae*, amplamente distribuído em

águas temperadas e tropicais. Rico em proteínas, minerais como ferro, cobre e selênio, além de vitaminas do complexo B, possui carne firme e sabor marcante. Na culinária, é preparado por métodos como cozimento, grelha ou confit, exigindo técnicas que garantam maciez. Na gastronomia, é ingrediente valorizado em pratos mediterrâneos, ibéricos e japoneses, destacando-se por sua versatilidade e textura distinta.

POMELO: (sp.) Fruta cítrica da espécie *Citrus maxima*, também conhecida como laranja-natal ou cimbo, pertencente à família *Rutaceae*. Originário do sudeste asiático, sendo o maior e mais antiga espécie selvagem de citros. É o maior dos frutos cítricos, com casca espessa e polpa que pode variar do amarelo ao rosado, de sabor levemente ácido e adocicado. Rico em vitamina C, fibras, potássio e antioxidantes, adapta-se a diversas condições ecológicas. Na culinária, é consumido in natura, em saladas ou sobremesas. Na gastronomia, destaca-se pelo frescor, volume e notas cítricas suaves.

POMMADE: (Cul.) Ponto de pomada. Refere-se à consistência da manteiga mantida à temperatura ambiente, quando atinge textura macia, maleável e homogênea, ideal para ser incorporada em massas, cremes ou utilizada na técnica de beurre pommade. Na gastronomia, é especialmente valorizada em preparações como bolos, biscoitos e molhos, garantindo emulsão adequada e textura refinada.

PONCHE: (AS) Bebida mista de origem indiana, cujo nome deriva do termo hindi *pañc* (cinco), em referência aos cinco ingredientes originais: álcool, açúcar, cítrico, água e especiarias. Difundida na Europa no século XVII, seu conceito envolve convivialidade e refrescância. Tradicionalmente servido em grandes tigelas, é uma preparação culinária associada a celebrações e momentos de convívio. Na gastronomia, evoluiu para inúmeras variações, incorporando frutas, sucos e diferentes bebidas alcoólicas, mantendo seu caráter festivo e coletivo.

PONT NEUF: Corte culinário tradicional francês aplicado a batatas, resultando em bastões espessos de aproximadamente 1cm×7cm. Originado em Paris e associado à primeira ponte de pedra da cidade, o nome remete ao formato robusto e simétrico. Na gastronomia, é utilizado para preparar batatas fritas espessas, crocantes por fora e macias por dentro. Ler Corte Pont Neuf

PONTA DE AGULHA: (Cul.) Corte de carne bovina retirado da parte traseira da caixa torácica, próximo ao filé mignon, também

conhecido como minga. É uma carne rica em colágeno e cartilagem, o que a torna ideal para preparações de cozimento lento, como ensopados e caldos. Na gastronomia, é valorizada por sua textura gelatinosa e sabor intenso quando bem preparada.

PONT-L'ÉVÊQUE: (FR) Queijo francês de leite de vaca, de pasta mole e crosta lavada, reconhecido pela forma quadrada característica. Originário da Normandia desde o século XII, possui certificação AOP (Appellation d'Origine Protégée), que garante sua produção tradicional. Apresenta textura cremosa e sabor suave e amanteigado, com aroma marcante de feno e notas de avelã. Na gastronomia, é valorizado por seu equilíbrio entre intensidade olfativa e delicadeza no paladar.

PONTO DE CARAMELO: (Cul.) Estágio de cozimento do açúcar no qual ocorre a caramelização, resultando em uma coloração marrom e sabor característico, sendo utilizado em coberturas e bases de sobremesas. Ler: Caramelização

PONTO DE BALA: (Cul.) Estágio de cocção do açúcar na preparação de doces, caracterizado pela formação de uma massa firme e elástica ao ser resfriada, alcançada geralmente entre 115°C e 120°C. Pode ser testado mergulhando-se uma pequena porção da calda em água fria, formando uma bola que mantém a forma, mas ainda é maleável. Na gastronomia, é fundamental para preparos como balas, caramelos e coberturas que requerem textura consistente.

PONTO DE COLORAÇÃO: (Pani.) É o estágio durante o forneamento em que a superfície do pão ou produto assado atinge a cor desejada, resultado da caramelização dos açúcares e da reação de Maillard. Esse ponto indica crocância adequada, sabor desenvolvido e acabamento visual uniforme. Na gastronomia, o ponto de coloração é valorizado por sua influência estética, sensorial e pela percepção de qualidade do produto final.

PONTO DE CORTE: (Pani.) É o momento ideal em que um pão ou produto assado pode ser fatiado ou manipulado sem comprometer sua estrutura, textura e miolo. Determina a maturação da massa, garantindo que o interior esteja completamente assado e a crosta preservada. Na gastronomia, o ponto de corte é valorizado por assegurar qualidade sensorial, apresentação adequada e experiência de consumo consistente.

PONTO DE FIO: (Cul.) Estágio de cocção de caldas e xaropes em que, ao retirar uma pequena quantidade com a colher e deixá-la escorrer, forma-se um fio contínuo e fino antes de se romper. Ocorre geralmente entre 105°C e 110°C. Na gastronomia, é utilizado para indicar a textura ideal em preparações como cremes, caldas e certos doces, garantindo consistência adequada.

PONTO DE VÉU: (Pani.) É uma técnica de preparo na panificação utilizada para avaliar o desenvolvimento da rede de glúten de uma massa. A técnica consiste em esticar uma pequena porção da massa até que se forme uma fina e translúcida membrana, semelhante a um véu, sem que ela se rompa. Atingir este ponto indica que a massa está suficientemente elástica para reter os gases da fermentação, o que é essencial para o volume e a textura do pão. Na panificação, é um parâmetro essencial para avaliar o desenvolvimento adequado do glúten.

PONTO NAPÊ: (Cul.) Consistência ideal para molhos e cremes doces. Expressão culinária que descreve a consistência ideal de molhos e cremes, quando estão cremosos, densos e com textura que não escorre facilmente. Para verificar, utiliza-se o teste da colher, em que ao passar o dedo na parte de trás da colher mergulhada no creme, o traço deve permanecer visível sem escorrer. Outra forma de avaliação é pelo termômetro, atingindo-se o ponto *napê* quando a mistura chega a aproximadamente 80°C. Essa consistência é fundamental para garantir aderência, textura e apresentação na gastronomia.

POOLISH: (Pani.) Pré-fermento de origem polonesa, popularizado na França, preparado com farinha, água e fermento biológico comercial. Apresenta alta hidratação (aproximadamente 100% de água em relação à farinha), conferindo à massa aroma intenso, leve dulçor e maior extensibilidade. Na panificação, é utilizado em pães macios, brioches, croissants e pães rústicos, valorizado por aprimorar textura, volume, sabor e elasticidade da massa. Ler Fermento natural

POORI: (AS) Pão indiano não levedado, feito com massa de farinha de trigo, moldada em discos arredondados e frita em óleo quente até inchar e dourar. Possui textura leve e crocante por fora, macia por dentro. Na culinária, é consumido frequentemente no café da manhã ou como acompanhamento de pratos variados, sendo popular em diversas regiões da Índia.

PORÇÃO: (Cul.) É a quantidade específica de alimento servida em uma refeição, definida de acordo com critérios nutricionais, técnicos ou de apresentação. (Pani.) Na panificação, refere-se ao fracionamento de massas ou produtos, garantindo padronização no tamanho, peso e rendimento. Na gastronomia, a porção é valorizada pela adequação entre quantidade, estética e experiência sensorial, contribuindo para o equilíbrio do prato e a satisfação do consumidor.

PORCIONAMENTO: (Cul.) Técnica que consiste na divisão precisa dos alimentos em quantidades previamente determinadas, garantindo padronização, controle de custos e qualidade. Na gastronomia, é essencial para manter a uniformidade dos pratos e otimizar o aproveitamento dos insumos.

PORCO: Mamífero doméstico da espécie *Sus scrofa domesticus*, pertencente à família *Suidae*. Fonte significativa de proteína animal, sua carne é amplamente consumida e apresenta variações regionais em cortes e preparos. Rico em vitaminas do complexo B, ferro e gorduras, é utilizado na culinária mundial em diversas formas, como assados, embutidos, defumados e cozidos. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade, sabor marcante e diversidade de técnicas aplicadas.

PORCO À PARAGUAIA: (AL) Prato tradicional da culinária paraguaia, preparado inteiriço com o porco aberto em corte longitudinal, mantendo as costas inteiras, e assado lentamente em fogo de chão por cerca de 6 a 8 horas. O cozimento lento e uniforme resulta em carne extremamente macia e suculenta, com pele crocante e dourada. Geralmente é servido acompanhado de mandioca, milho ou molhos regionais, que podem ser dispostos sobre a carne antes do serviço. Na gastronomia, destaca-se pela técnica de fogo de chão e equilíbrio entre texturas. Popular em eventos e festas no Paraguai, Argentina e sul do Brasil.

PORCO À PURURUCA: Prato tradicional brasileiro que consiste em carne de porco assada com pele preparada para ficar crocante e estaladiça, formando a pururuca. Quando feito com o porco inteiro, a pururuca pode ser obtida por maçaricação ou aplicação de água fervente ou óleo quente após um cozimento prévio, fazendo a pele estufar e adquirir textura extremamente crocante. O processo inclui tempero cuidadoso, cozimento lento e finalização em alta temperatura para garantir o contraste entre a carne macia e suculenta

e a pele crocante. Na gastronomia, é valorizado em festas e refeições tradicionais pelo equilíbrio de texturas e sabores.

PORCO NO ROLETE: Prato típico brasileiro, especialmente popular no sul do país, composto por um porco inteiro assado lentamente sobre um espeto giratório em fogo ou brasas, garantindo cozimento uniforme. O preparo inclui tempero cuidadoso e, frequentemente, recheio com farofa e outros acompanhamentos. Na gastronomia, é tradicional em festas e eventos, valorizado pela textura suculenta da carne e sabor defumado.

PORT SALUT: (FR) Queijo francês semi-macio de leite de vaca, com casca lavada de coloração alaranjada e sabor suave, ligeiramente amanteigado. Originário da região do Vale do Loire, foi criado no século XIX por monges trapistas da Abadia de Notre-Dame du Port-du-Salut. É apreciado por sua textura cremosa e aroma discreto, ideal para tábuas de queijos e sanduíches.

PORTER: (UK) Cerveja escura originária do Reino Unido, desenvolvida no século XVIII, caracterizada por seu sabor maltado com notas tostadas, leve amargor e teor moderado a alto de gás carbônico. É produzida com maltes escuros e tradicionalmente apresenta graduação alcoólica entre 4% e 5,5%, sendo precursora das stouts.

PORTFÓLIO DE CHEF: (Gast.) Comparável, Portfólio de Gastronomia. É uma coleção de trabalhos que demonstra as habilidades, a criatividade e as conquistas de um profissional da gastronomia. O Portfólio de Chefs É uma ferramenta estratégica no campo da gastronomia que reúne a apresentação visual e descritiva do trabalho de um chef, incluindo suas criações culinárias, técnicas e inovações. Serve como um meio para que o chef ou profissional da área mostre sua expertise, estilo e identidade gastronômica. Além disso, o portfólio é utilizado para atrair oportunidades profissionais, como parcerias, colaborações e engajamento com clientes ou empregadores. Seu estudo envolve a análise de como a documentação e a apresentação do trabalho impactam a carreira e a visibilidade no mercado gastronômico.

PORTFÓLIO EMPREENDEDOR: (Gast.) É uma coleção de trabalhos que demonstra as habilidades e competências de um profissional. O estudo do Portfólio Empreendedor na gastronomia se refere à análise e gestão das diversas iniciativas e projetos de negócios que um empreendedor pode desenvolver dentro do setor alimentício. Ele

envolve a avaliação estratégica de múltiplas oportunidades de investimento, com foco na diversificação de atividades como restaurantes, serviços de catering, produtos alimentícios e outras áreas complementares. Esse conceito visa otimizar os recursos e minimizar riscos, permitindo ao empreendedor a construção de um portfólio de negócios robusto, adaptado às necessidades do mercado gastronômico e às tendências emergentes. O objetivo é proporcionar crescimento sustentável e inovação no campo da gastronomia.

PORTFÓLIO GASTRONÔMICO: (Gast.) Consiste em uma coleção de imagens e vídeos profissionais que visam promover os produtos e serviços de um estabelecimento gastronômico. Essas produções visuais são utilizadas como ferramentas de marketing em cardápios, sites, redes sociais e outros meios digitais. O objetivo principal do portfólio é atrair e engajar clientes, despertando o desejo de consumo por meio da apresentação atraente e detalhada dos alimentos, favorecendo a captação de novos clientes e a fidelização dos existentes. Esse recurso é essencial para fortalecer a identidade visual da marca e impulsionar as vendas.

PORTOBELLO: Variedade madura do cogumelo *Agaricus bisporus*, da família *Agaricaceae*, caracterizado por seu grande porte, textura firme e sabor terroso mais intenso que o champignon comum. Originário da Europa e América do Norte, é altamente versátil na culinária, sendo amplamente utilizado grelhado, recheado ou assado, tanto em pratos sofisticados quanto caseiros.

POSICIONAMENTO: (Gest.) O termo posicionamento refere-se à estratégia de uma organização em definir como deseja ser percebida no mercado em relação aos concorrentes, estabelecendo diferenciais competitivos que orientam sua atuação e comunicação. Segundo Kotler e Keller (2012), posicionamento é o ato de projetar a oferta e a imagem da empresa de forma a ocupar um lugar distinto e valorizado na mente do público-alvo. Na gastronomia, o posicionamento manifesta-se na definição do conceito de um restaurante, bar ou café, seja pela especialidade culinária, pelo nível de serviço ou pela experiência proporcionada ao cliente, garantindo reconhecimento e fidelização no mercado.

POSOLE: (AL) Pozole. sopa tradicional mexicana de origem pré-hispânica, feita com carne de porco ou frango e hominy, um tipo de milho branco nixtamalizado. É servida com acompanhamentos como alface, cebola, rabanete, limão e coentro, podendo variar entre

as versões branca, verde ou vermelha, conforme os ingredientes do caldo. É especialmente consumida em festas e celebrações.

POSSET: (UK) Sobremesa clássica britânica que evoluiu de uma antiga bebida quente medieval à base de leite coalhado com vinho ou cidra para um creme espesso e aveludado feito com creme de leite, açúcar e suco de limão. De preparo simples e poucos ingredientes, é servida fria e pode ser adaptada com diferentes sabores cítricos ou frutados. Na gastronomia, é apreciada por sua textura sedosa e sabor equilibrado, sendo frequentemente apresentada em verrines como opção elegante e refrescante em cardápios contemporâneos.

POSTA: Na gastronomia, refere-se a um corte espesso de carne, peixe ou outro alimento, geralmente obtido em fatias transversais e com osso ou sem osso, dependendo do preparo. É um termo comum em cozinhas lusófonas, especialmente no Brasil e em Portugal, e pode ser utilizado em pratos grelhados, assados ou cozidos, preservando a suculência e a estrutura do alimento.

POT-AU-FEU: (FR) Clássico prato francês (Pot "panela", au ou à feu "no fogo, em chamas") composto por cortes variados de carne bovina e vegetais como cenoura, nabo, alho-poró, batata e cebola, cozidos lentamente com *bouquet garni* em caldo aromático. A técnica consiste em cocção prolongada em fogo baixo, resultando em carnes macias e caldo saboroso, servido em duas etapas: caldo como entrada e carnes com legumes como prato principal. Sua origem é humilde, sendo um prato camponês "frequentemente de tutano e servida com vegetais" que evoluiu ao longo do tempo. No século XVIII, tornou-se popular entre a burguesia, com variações incluindo ingredientes mais nobres. Na gastronomia, representa a essência da cozinha caseira francesa, valorizando a qualidade dos ingredientes e o sabor do caldo.

POT AU CRÈME: (FR) Sobremesa francesa clássica, de textura cremosa e delicada, que remonta ao século XVII. O nome significa "pote de creme" e também designa os pequenos recipientes de porcelana usados para seu preparo e serviço. Na gastronomia, é apreciada por seu sabor suave e versatilidade, frequentemente aromatizada com baunilha, café ou chocolate, sendo servida gelada como sobremesa elegante em menus tradicionais e contemporâneos.

POTAGE À LA COLBERT: (FR) Também chamado *Consommé à la Colbert* ou *Printanier Colbert*, é um *consommé* claro de frango servido com ovos *pochê*, legumes da estação e cerefólio. Clássico da culinária

francesa, este prato equilibra a leveza do caldo transparente com a riqueza dos ingredientes complementares, refletindo sofisticação e delicadeza no preparo.

POTAGE SOUP: (FR) Termo francês que designa uma categoria de sopas espessas e nutritivas, tradicionalmente preparadas com legumes, grãos, carnes ou caldos, muitas vezes espessadas com purês ou amidos. Na gastronomia clássica, o *potage* pode variar de rústico a refinado, incluindo versões como *potage Parmentier* (batata e alho-poró) e *potage Crécy* (cenoura), sendo servido como entrada quente em menus franceses e internacionais.

POTAGE CRÉCY: (FR) Sopa clássica francesa feita com cenouras, originária da região de Crécy-la-Chapelle. Preparada geralmente com cenouras cozidas e batidas até obter um creme suave, pode incluir batatas e caldo de legumes para dar corpo. Na gastronomia, é valorizada por seu sabor adocicado e textura aveludada, servida quente como entrada leve e nutritiva.

POTAGER: Chef responsável pela preparação de sopas em cozinhas de grande porte. Ele gerencia a estação de sopas, sendo encarregado de criar e cozinhar uma variedade de sopas e caldos, essenciais para o cardápio de grandes operações gastronômicas. "*Potager*" deriva do francês e significa literalmente "jardim" ou "horta", associando-se à ideia de preparar sopas a partir de ingredientes frescos. Em uma brigada de *cuisine* completa, o potagier e o legumier trabalham em conjunto para preparar sopas e legumes, respectivamente.

POTÁSSIO: É um mineral essencial, simbolizado por K, vital para a manutenção do equilíbrio eletrolítico, a função muscular e a regulação da pressão arterial. É obtido pela ingestão de alimentos naturais ricos nesse nutriente. Na gastronomia, o potássio está presente em alimentos como banana (regulação muscular), batata (controle da pressão arterial) e abacate (equilíbrio hídrico), sendo fundamental para o bom funcionamento celular e cardiovascular.

POTES HERMÉTICOS: São recipientes com vedação eficiente utilizados para armazenar alimentos e preservar sua frescura. Na gastronomia, são fundamentais para manter ingredientes organizados e livres de umidade e contaminação.

POULE AU POT: (FR) Prato clássico da culinária francesa, tradicionalmente preparado com uma galinha inteira ou pedaços de frango cozidos lentamente em caldo aromatizado com legumes

como cenoura, nabo, alho-poró, cebola (às vezes cravada com cravos-da-índia) e um bouquet garni composto por ervas como tomilho, louro e salsa. A versão mais tradicional, associada ao reinado de Henrique IV, pode incluir o frango recheado com linguiça, fígado, trufas e temperos. O resultado é uma carne macia e suculenta, acompanhada de caldo saboroso e vegetais tenros, servida como sopa-ensopado reconfortante.

POULET SAUTÉ MARENGO: (FR) Prato clássico da culinária francesa, que consiste em pedaços de frango salteados e cozidos em molho à base de tomate, vinho branco, alho, cebolas, cogumelos, camarões e às vezes trufas. Originado da região de Marengo, na Itália, tornou-se famoso após a Batalha de Marengo (1800), quando Napoleão Bonaparte teria solicitado essa receita ao seu chef. É servido como prato principal, valorizando a combinação rica e aromática dos ingredientes.

PRALINÊ: (FR) Doce de origem francesa "pralina" feito com amêndoas torradas envoltas em açúcar caramelizado, que ao esfriar forma uma camada crocante e cristalizada ao redor da fruta. Na gastronomia, o pralinê é utilizado como ingrediente em confeitaria para adicionar textura e sabor, podendo ser triturado para recheios, coberturas ou decoração de sobremesas.

PRÁTICAS DE COZINHA QUENTE: O estudo das Práticas de Cozinha Quente no campo acadêmico da gastronomia aborda as técnicas e processos culinários aplicados no preparo de alimentos que envolvem o uso de calor direto ou indireto, como grelhar, assar, fritar e cozinhar. Essas práticas são essenciais para a criação de pratos quentes, desempenhando papel fundamental na obtenção de sabores, texturas e apresentações desejadas. O conhecimento dessas práticas inclui a compreensão dos equipamentos, utensílios, métodos de cocção e controle de temperatura, visando à segurança alimentar e à qualidade do produto final. O estudo prepara os alunos para operar eficazmente em ambientes de cozinhas profissionais.

PRATO NATURAL: É aquele composto por alimentos frescos, minimamente processados e que priorizam ingredientes naturais e orgânicos. Este tipo de prato busca respeitar a integridade dos alimentos, utilizando-os em sua forma mais próxima ao estado original, sem o uso de aditivos químicos, conservantes ou aromatizantes. Embora não seja necessariamente vegetariano, ele admite o uso de carnes orgânicas, com preferência por bovina em

menor quantidade, enquanto aves e peixes são mais comumente empregados. A proposta da comida natural é promover uma alimentação integral, livre de agrotóxicos, corantes e flavorizantes, respeitando os princípios de uma alimentação saudável e sustentável.

PREAQUECER: (Cul.) É a ação de aquecer previamente o forno ou outro equipamento de cocção até a temperatura desejada antes de receber os alimentos, garantindo cocção uniforme e resultados consistentes. (Pani.) Na panificação, assegura que massas e pães entrem em ambiente já quente, favorecendo o crescimento inicial (spring oven) e a formação adequada da crosta. Na gastronomia, o preaquecimento é valorizado como etapa técnica essencial para a padronização, textura e qualidade final das preparações.

PREMIER CRU: (FR) É um termo francês utilizado para classificar vinhos de alta qualidade, especialmente nas regiões de Bordeaux e Borgonha, indicando vinhedos que produzem uvas excepcionais, um degrau abaixo do Grand Cru. Na gastronomia, esses vinhos são apreciados por sua elegância e equilíbrio, harmonizando bem com pratos refinados e realçando sabores sutis. É um termo francês que significa "primeiro crescimento" ou "primeiro geminado". O conceito de Premier Cru reflete um terroir de notável qualidade, resultando em vinhos distintos e com potencial de envelhecimento. Ler Grand Cru

PRENSA PARA HAMBÚRGUER: (Ute.) Utensílio utilizado para moldar hambúrgueres de forma padronizada, garantindo uniformidade no tamanho e na espessura. Na gastronomia, contribui para a consistência dos preparos e para a estética do prato final.

PRESUNTO: (Cul.) Produto de charcutaria, tipo cárneo obtido a partir da cura e maturação da perna do porco, podendo ser cru ou cozido. Tradicionalmente, o presunto cru é salgado, seco e envelhecido por longos períodos, desenvolvendo sabor característico, aroma intenso e textura firme. Na gastronomia, é utilizado em fatias finas para consumo direto, em sanduíches, aperitivos e diversas preparações culinárias, sendo uma iguaria presente em muitas culturas ao redor do mundo.

PRESUNTO COZIDO: (Cul.) Produto cárneo obtido a partir da perna do porco que passa por cozimento após a cura, resultando em textura macia e sabor suave. Diferente do presunto cru, é consumido normalmente fatiado em sanduíches, saladas e pratos diversos, sendo popular pela versatilidade e digestibilidade. Na gastronomia, é

valorizado pela facilidade de uso e presença em preparações cotidianas.

PRESUNTO CRU: (Cul.) Tipo de presunto produzido pela cura a seco da perna do porco, sem cozimento, através da aplicação de sal e um processo de maturação que pode durar meses ou anos. Esse método confere sabor intenso, aroma complexo e textura firme, características típicas de presuntos tradicionais como o italiano *prosciutto di Parma* e o espanhol *jamón ibérico*. Na gastronomia, é consumido em fatias finíssimas, valorizado por seu sabor sofisticado e usado em entradas, tábuas de frios e pratos gourmet.

PRETZEL: (DE) Pão típico da culinária alemã, caracterizado por sua massa macia e superfície brilhante, salgada e crocante, com formato tradicional de nó, laço simétrico e intrincado. Originário da Idade Média na região da Baviera (do alemão *Bretzel*), é preparado com massa de farinha, água, fermento e bicarbonato de sódio ou soda cáustica para o banho, que confere a coloração e textura únicas. Na gastronomia, é consumido como lanche, acompanhado de mostarda, queijos ou cerveja, sendo símbolo da cultura alemã e presente em festivais tradicionais.

PREVISIBILIDADE: (Gest.) Refere-se à capacidade de antecipar eventos, resultados ou comportamentos futuros com alto grau de confiança, permitindo maior controle e eficiência nas operações. Na perspectiva de Drucker (2012), a administração existe para tornar os resultados de uma organização mais previsíveis, por meio do planejamento, definição de objetivos e criação de condições que assegurem a realização dos resultados desejados. Na gastronomia, a previsibilidade é essencial para planejar estoques e escalas de equipe, controlar gastos e receitas e manter a consistência na qualidade dos pratos, garantindo a satisfação do cliente e a reputação do restaurante.

PRINCÍPIOS DA ALIMENTAÇÃO E DA NUTRIÇÃO HUMANA: O estudo dos Princípios da Alimentação e da Nutrição Humana no campo acadêmico da gastronomia aborda os fundamentos científicos que explicam a relação entre os alimentos consumidos e a saúde humana. Envolve a compreensão dos nutrientes essenciais para o corpo, suas funções metabólicas, e como eles afetam o bem-estar físico e mental. Esse conhecimento é crucial para a elaboração de dietas equilibradas e saudáveis, além de orientar profissionais da gastronomia na criação de menus que atendam às necessidades nutricionais dos indivíduos.

A aplicação desses princípios é fundamental para promover saúde e prevenir doenças relacionadas à alimentação.

PRIMO CANTO: Termo que designa um frango jovem, abatido geralmente entre 25 e 30 dias, pouco após iniciar seu canto, indicando frescor e maciez da carne. Rico em proteínas, vitaminas do complexo B e minerais, é utilizado na gastronomia principalmente em pratos tradicionais como o "Galeto ao Primo Canto", caracterizado por sabor delicado e textura tenra.

PRINGÁ: (ES) Prato típico da Andaluzia, Espanha, composto por carnes como rosbife ou porco, salsichas curadas (chouriço e morcilla) e gordura bovina ou suína, cozidas lentamente até se desfazerem. Tradicionalmente consumido com pão crocante, é um preparo familiar e social, servido à mesa para partilha entre os comensais.

PRINTANIER: (FR) Termo francês que significa "*primaveril*" ou "da primavera" e, na culinária, designa preparações feitas com legumes frescos típicos da estação, como ervilhas, cenouras, nabos e aspargos. Esses vegetais são geralmente cortados de forma delicada, simétrica e uniforme, resultando em pratos leves, coloridos e visualmente harmoniosos, que refletem a renovação e frescor da primavera.

PRÍONS: São proteínas infecciosas que causam doenças neurodegenerativas fatais, como a doença de *Creutzfeldt-Jakob* (DCJ) em humanos e a encefalopatia espongiforme bovina (EEB) em bovinos. A transmissão ocorre pelo consumo de tecidos nervosos contaminados, como cérebro e medula espinhal. Na gastronomia, a prevenção envolve a remoção de tecidos de risco durante o abate de animais e a proibição do consumo de carne contaminada.

PRISE DE MOUSSE: (FR) Termo francês que designa a segunda fermentação em garrafa, etapa essencial na produção de vinhos espumantes, como o Champagne. Nessa fase, o vinho base é engarrafado com liqueur de tirage (mistura de açúcar e leveduras), permitindo que o açúcar seja transformado em álcool e gás carbônico. Como a garrafa permanece selada, o CO_2 fica retido, formando a efervescência típica dos espumantes. Na enologia, é um processo técnico que define a qualidade da perlage e da pressão final da bebida.

PROBLEMAS DO HOMEM CONTEMPORÂNEO: Referem-se aos desafios sociais, econômicos, culturais e ambientais que surgem em um contexto de globalização, mudanças tecnológicas rápidas e crises

existenciais, afetando o bem-estar individual e coletivo. O estudo dos Problemas do Homem Contemporâneo no campo acadêmico da gastronomia aborda as questões sociais, econômicas e ambientais que impactam os hábitos alimentares na atualidade. Enfatiza temas como a alimentação industrializada, a obesidade, a insegurança alimentar, e os impactos ambientais da produção de alimentos. Este estudo busca compreender como esses problemas influenciam as escolhas alimentares e como a gastronomia pode desempenhar um papel fundamental na promoção de dietas mais saudáveis e sustentáveis, alinhando-se às necessidades e desafios do mundo contemporâneo.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO (POP): Documento técnico que descreve, de forma clara e sequencial, as etapas necessárias para a execução correta de uma atividade específica, garantindo padronização, eficiência e segurança nos processos. Na gastronomia, os POPs asseguram a higiene, a qualidade e a uniformidade na manipulação de alimentos, sendo fundamental para prevenir contaminações e atender às exigências sanitárias. De acordo com a Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa, o POP assegura que todas as etapas sejam executadas de maneira consistente e conforme as normas sanitárias vigentes. Deve ser revisado periodicamente e estar acessível a todos os envolvidos na operação. Objetivos do POP: visam garantir a uniformidade na execução das atividades, facilitando o monitoramento, a identificação de falhas e a aplicação de ações corretivas. Contribuem para melhorar as condições higiênico-sanitárias e assegurar a segurança dos alimentos. Conforme a RDC nº 216/2004 da Anvisa, são obrigatórios os POPs de higienização das instalações, controle de vetores e pragas, limpeza do reservatório de água e higiene dos manipuladores.

PROCESSADOR DE ALIMENTOS: O processador de alimentos é um equipamento multifuncional utilizado para triturar, fatiar, ralar e misturar ingredientes de maneira rápida e uniforme. Na gastronomia, otimiza a preparação de receitas, reduzindo o tempo de trabalho e garantindo padronização nos cortes e texturas.

PROCESSO DE COMPRA: (Gest.) Conjunto de etapas sistemáticas adotadas por uma organização para adquirir bens, serviços ou insumos necessários às suas operações. Inclui identificação de necessidades, pesquisa de fornecedores, avaliação de propostas, negociação, aquisição e recebimento dos produtos, garantindo

qualidade, quantidade e preço adequados. Conceito segundo Chiavenato (2014), processo que envolve planejamento, seleção de fornecedores, negociação e aquisição de materiais e serviços, assegurando que os recursos sejam obtidos de forma eficiente e contribuem para a operação da organização. Na Gastronomia: aplicado na compra de ingredientes, bebidas, insumos de cozinha e utensílios, considerando fatores como qualidade, frescor, custo e prazo de entrega. Um processo de compra eficiente garante estoque adequado, reduz desperdícios e mantém a consistência dos pratos e serviços oferecidos.

PROCESSO SELETIVO: (Gest.) O processo seletivo é o conjunto de etapas para escolher o candidato mais qualificado, desde a atração até a avaliação de conhecimentos, habilidades e atitudes, visando preencher cargos de forma alinhada à cultura organizacional. Na visão de Chiavenato (2014), o processo seletivo é, de fato, a busca por uma compatibilidade ideal entre os requisitos e a cultura da organização e as características, competências e aspirações dos candidatos, visando a eficácia e o sucesso da contratação. Na gastronomia, o processo seletivo é essencial para formar equipes de alto desempenho, incluindo análise de currículos, entrevistas e testes práticos de cozinha, assegurando profissionais alinhados com os padrões do restaurante e impactando positivamente a qualidade do serviço.

PROCESSOS CRÍTICOS: (Gast.) São etapas essenciais dentro de um processo que têm grande impacto no desempenho da empresa, podendo afetar diretamente a qualidade do produto, a segurança ou o cumprimento de normas regulatórias. Considerados fundamentais para atingir objetivos específicos, esses processos, também conhecidos como processos-chave, demandam atenção especial no planejamento, execução e monitoramento. Na gastronomia, processos críticos incluem operações como o armazenamento adequado de alimentos, controle de temperatura, manipulação de ingredientes e higienização, sendo determinantes para garantir a saúde pública e a conformidade com as exigências sanitárias. A falha na execução desses processos pode comprometer seriamente a qualidade do produto e a segurança alimentar.

PRODUTIVIDADE: (Gest.) Refere-se à relação entre a quantidade de bens ou serviços produzidos e os recursos utilizados para sua produção, sendo um indicador de eficiência e desempenho

organizacional. Conforme Robbins (2020), a produtividade é influenciada pelo comportamento individual e pela motivação dos colaboradores, sendo um reflexo direto da eficácia e eficiência do trabalho realizado. Na gastronomia, mede-se pela quantidade de pratos preparados por hora, pelo uso otimizado de ingredientes e pela redução de desperdícios; uma equipe motivada e processos bem estruturados permitem aumentar a produtividade sem comprometer a qualidade do serviço.

PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: São todos os alimentos de origem direta ou indireta animal. Envolve todos os alimentos derivados direta ou indiretamente de animais, incluindo carnes, ovos, leite e seus derivados, além de subprodutos como gelatina, couro e outros. O estudo de Produtos de Origem Animal na gastronomia aborda os alimentos derivados de animais, como carnes, ovos, leite e seus derivados. Este campo analisa suas características nutricionais, técnicas de processamento, conservação e preparação, com ênfase na segurança alimentar e na qualidade dos produtos. Além disso, investiga as implicações éticas, ambientais e econômicas do consumo de produtos animais, considerando alternativas e tendências alimentares, como dietas plant-based. A compreensão desses produtos é essencial para o desenvolvimento de práticas culinárias sustentáveis e eficientes na indústria gastronômica.

PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL: São aqueles provenientes de plantas, abrangendo diversas partes comestíveis, como folhas, raízes, caules, flores, frutos e tubérculos. Esses alimentos desempenham um papel essencial na alimentação humana, sendo fontes de fibras, vitaminas, minerais e compostos bioativos que contribuem para a saúde e o bem-estar. Podem ser consumidos in natura ou preparados de diversas formas, como cozidos, assados e processados, adaptando-se às necessidades nutricionais e gastronômicas. O estudo de Produtos de Origem Vegetal na área acadêmica da gastronomia abrange a classificação, propriedades e aplicações culinárias de alimentos derivados de plantas, como frutas, legumes, verduras, grãos, oleaginosas e tubérculos. Esse conhecimento é essencial para a criação de pratos equilibrados, saudáveis e sustentáveis, além de permitir a adaptação de cardápios às novas tendências alimentares, como a culinária plant-based. A compreensão das características nutricionais e sensoriais desses produtos contribui para a inovação e a valorização da gastronomia regional e internacional.

PRODUTOS GASTRONÔMICOS: São constituídos por componentes tangíveis e intangíveis que, por meio de serviços, atrativos ou equipamentos, possibilitam a criação de experiências gastronômicas que transcendem a mera satisfação alimentar. Eles abrangem desde pratos típicos, ingredientes regionais e utensílios culinários até eventos, festivais, roteiros gastronômicos e vivências culturais associadas à gastronomia. Esses produtos são estruturados para proporcionar imersão sensorial, cultural e histórica, promovendo o turismo gastronômico como um meio de valorização da identidade local e do patrimônio alimentar de uma região.

PRODUTOS HORTIFRUTÍCOLAS: Produtos hortifrutícolas são alimentos de origem vegetal, provenientes de hortas (hortaliças) ou pomares (frutas). Eles desempenham um papel crucial em uma dieta saudável, fornecendo vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes. A cadeia produtiva hortifrutícola engloba todas as etapas desde a produção até a distribuição, garantindo que esses alimentos cheguem ao consumidor. Além de sua importância nutricional, os produtos hortifrutícolas são essenciais para a segurança alimentar, sendo fundamentais para a alimentação humana.

PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS: Produtos hortifrutigranjeiros são alimentos de origem vegetal e animal provenientes da horticultura, fruticultura e criação em granjas, incluindo frutas, legumes, verduras, ovos, laticínios e pequenos animais, como aves, suínos e ovinos. São altamente perecíveis, exigindo cuidados rigorosos em todas as etapas da cadeia produtiva. Na gastronomia, destacam-se por sua diversidade, valor nutricional e importância na elaboração de preparações frescas e equilibradas.

PROFISSIONAL DE COZINHA: Indivíduo com formação técnica e habilidades práticas em culinária, responsável pela execução de preparações alimentares em cozinhas profissionais. Atua com base em princípios de higiene, organização, disciplina e eficiência operacional. Na gastronomia, compõe a brigada de cozinha, sendo essencial para garantir o padrão, a segurança e a qualidade dos pratos servidos ao público.

PROFITEROLES: Doce clássico da confeitaria francesa feito com massa pâte à choux, assada até formar pequenas estruturas ocas, recheadas com creme, sorvete ou chantilly e geralmente cobertas com chocolate. De origem renascentista, evoluiu na França como símbolo da pâtisserie refinada. A técnica envolve cocção inicial da massa e

posterior assamento. Na gastronomia, são servidos como sobremesa leve e sofisticada. Possuem sabor delicado, com textura crocante por fora e macia por dentro.

PROGRAMA DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR (PROCON): O PROCON é o órgão responsável por fiscalizar e garantir os direitos do consumidor, promovendo o equilíbrio nas relações de consumo. Sua função principal é receber, analisar e encaminhar reclamações de consumidores contra fornecedores de bens ou serviços, buscando solucionar conflitos e garantir o cumprimento da legislação consumerista. O PROCON também realiza ações de fiscalização, orientação e educação para conscientizar consumidores e fornecedores sobre seus direitos e deveres, promovendo relações de consumo mais justas e equilibradas. Na gastronomia, assegura que os estabelecimentos cumpram as normas de rotulagem, precificação, qualidade e segurança dos alimentos oferecidos ao público.

PROJETOS GASTRONÔMICOS: Referem-se ao planejamento e desenvolvimento de empreendimentos ou iniciativas no campo da gastronomia, que envolvem a criação e implementação de conceitos culinários, unidades de alimentação e experiências gastronômicas, como projetos de ensino, eventos, ou projetos de turismo. O estudo de Projetos Gastronômicos no campo acadêmico da gastronomia envolve o planejamento, desenvolvimento e execução de empreendimentos relacionados à alimentação. Este campo abrange desde a concepção de cardápios e o design de espaços até a implementação de operações e a gestão de unidades gastronômicas. O objetivo é capacitar os profissionais a criar propostas inovadoras e sustentáveis, alinhadas às demandas do mercado e às necessidades dos consumidores, promovendo a qualidade, a viabilidade financeira e a excelência no serviço gastronômico.

PROLAMINAS: (CiêC.) Grupo de proteínas vegetais insolúveis em água, encontradas principalmente em cereais como trigo, centeio e cevada; na culinária e gastronomia, são responsáveis pela elasticidade e estrutura do glúten, influenciando a textura de pães, massas e produtos de panificação.

PROSECCO: (IT) Vinho espumante branco italiano produzido majoritariamente com a uva Glera, originário das regiões de Veneto e Friuli Venezia Giulia. Pode ser classificado como *spumante* (mais efervescente), *frizzante* (levemente frisante) ou *tranquillo* (sem borbulhas), conforme o grau de perlage. Apenas vinhos elaborados

nas áreas demarcadas de Valdobbiadene e Conegliano, no Veneto, podem utilizar oficialmente a denominação "Prosecco", protegida por indicação geográfica. Na gastronomia, é apreciado por seu frescor, leveza e perfil frutado.

PROTEICOS: Referentes a alimentos ricos em proteínas, os proteicos são essenciais para o crescimento, reparação e manutenção dos tecidos corporais, além de desempenharem papel fundamental na produção de enzimas e hormônios. Na gastronomia, são ingredientes que fornecem aminoácidos essenciais ao organismo. Exemplos incluem carnes magras, ovos e leguminosas, como feijão e lentilhas, comumente utilizados em pratos como grelhados, omeletes e saladas.

PROTEÍNAS: (CiêC./Cul.) São macromoléculas biológicas compostas por cadeias de aminoácidos e desempenham funções estruturais e metabólicas essenciais no organismo. As proteínas são classificadas como um macronutriente fundamental na dieta humana. Estão presentes em alimentos de origem animal, como leite, carnes, ovos e peixes, e de origem vegetal, como lentilhas, arroz, feijão e ervilhas. Sua principal função é a construção e reparação dos tecidos, contribuindo para a manutenção dos órgãos e do funcionamento celular. As proteínas podem ser classificadas em animais e vegetais, sendo fundamental a ingestão equilibrada de ambos os tipos para a saúde. (Pani.) Na panificação, proteínas como glutenina e gliadina formam o glúten, responsável pela elasticidade e retenção dos gases da fermentação, determinando estrutura e volume do pão. Na culinaria, estão presentes na maioria dos alimentos e são essenciais para a composição nutricional das refeições. Na gastronomia, a proteína é valorizada por seu papel funcional e sensorial, influenciando consistência, aparência e qualidade final dos pratos.

PROTEÍNA VEGETAL: Macronutriente presente em alimentos de origem vegetal, como leguminosas (soja, feijão, lentilha), grãos, sementes e oleaginosas, composto por aminoácidos essenciais à manutenção e reparo dos tecidos corporais. Embora algumas fontes vegetais tenham perfil incompleto de aminoácidos, a combinação adequada de alimentos garante uma nutrição proteica equilibrada. Na gastronomia e nutrição, a proteína vegetal é valorizada por seu papel sustentável, versatilidade culinária e uso em dietas vegetarianas e veganas.

PROTEÍNA VEGETAL TEXTURIZADA: Produto alimentício obtido principalmente da farinha de soja desengordurada, processada por extrusão para adquirir textura fibrosa semelhante à da carne. Rica em proteínas e pobre em gorduras, é amplamente utilizada como substituto da carne em preparações vegetarianas e veganas. Na gastronomia, absorve bem temperos e caldos, sendo versátil em receitas como hambúrgueres, almôndegas, refogados e ensopados.

PROTEUS MIRABILIS: Gênero de bactérias gram-negativas que podem causar infecções urinárias e gastrointestinais, podem ser transmitidas por contato direto ou indireto com pessoas ou objetos contaminados. Além de alimentos contaminados no contato direto. Na gastronomia, o controle de higiene e o armazenamento adequado de alimentos são fundamentais para evitar a proliferação dessas bactérias.

PROTOZOÁRIOS: São classificados em quatro grupos principais, com base nas suas estruturas locomotoras: sarcodíneos (amebas), flagelados, ciliados e esporozoários. Organismos unicelulares eucarióticos que podem causar diversas doenças infecciosas, incluindo algumas transmitidas por alimentos. A transmissão ocorre pelo consumo de água ou alimentos contaminados com cistos ou oocistos dos protozoários. Na gastronomia, a prevenção envolve o uso de água potável, a higiene rigorosa durante o preparo dos alimentos e o cozimento adequado de alimentos que possam estar contaminados.

PROVA DA MÃO: Controle empírico da temperatura. Para estimar a temperatura de cocção sem o uso de termômetro, é comum aplicar a técnica conhecida como “prova da mão”. Consiste em posicionar a palma da mão aberta a cerca de 10 a 15 centímetros acima da fonte de calor, como grelha, churrasqueira, chapa, frigideira de ferro ou panela de fundo espesso, no ponto exato onde o alimento será colocado. Se for possível manter a mão por cerca de 10 segundos, a temperatura é considerada baixa, adequada para cocção lenta. Se resistir por 5 a 6 segundos, a temperatura é média a alta, ideal para selagens rápidas. Já se a mão suportar apenas 3 a 4 segundos, a temperatura está excessivamente elevada, o que pode resultar em queima superficial antes do cozimento completo do interior.

PROVATURA: (IT) Queijo italiano fresco da região do Lácio, feito com leite de búfala pelo método da *pasta filata*, no qual a massa é aquecida e filada manualmente. Trata-se de uma variante da muçarela, porém ligeiramente curada ou seca por curto período, o que lhe confere

textura mais firme e sabor delicado, intermediário entre a muçarela fresca e a provola. Na gastronomia, é utilizado em preparações assadas, grelhadas ou servido puro.

PROVENÇAL: (FR) Remetendo à região da Provence, no sul da França, esse termo diz respeito aos pratos caracterizados pelo uso de azeite de oliva e alho. Além desses dois ingredientes, os pratos "à moda provençal" também podem ter vegetais, como cebola, berinjela e tomate. (Ler: Sabor Provençal) Mas quando entendido no sentido mais amplo, pode ser referida como estilo de vida campestre em meio às montanhas, ao mar e aos campos. Típicos da região da Provença, no sul da França.

PROVOLONE: (IT) Queijo italiano semiduro, elaborado pelo método da *pasta filata*, com textura firme e sabor levemente picante, tradicionalmente feito com leite de vaca, que pode variar em intensidade conforme o tempo de maturação. Algumas versões são defumadas, conferindo aroma e gosto característicos. Na gastronomia, é amplamente utilizado em tábuas de queijos, sanduíches, preparações gratinadas e como queijo de fundir, especialmente quando servido à la napolitana ou em versões grelhadas.

PRUNUS: Gênero botânico da família Rosaceae que inclui diversas espécies de árvores e arbustos frutíferos, como ameixas, cerejas, pêssegos, damascos e amêndoas. Originário de regiões temperadas do Hemisfério Norte, apresenta frutos do tipo drupa, ricos em vitaminas, minerais e compostos antioxidantes. Na gastronomia, suas espécies são amplamente utilizadas em preparações frescas, conservas, doces, bebidas e pratos variados.

PSEUDOFRUTOS: Frutos que, ao contrário dos frutos verdadeiros, desenvolvem-se não apenas a partir do ovário da flor, mas também de outras partes florais, como o receptáculo ou o pedúnculo. Exemplos clássicos incluem a maçã, o morango e o caju. Na gastronomia, pseudofrutos são valorizados por suas texturas e sabores únicos, sendo amplamente utilizados em doces, sucos e preparações frescas.

PSEUDOMONAS AERUGINOSA: Bactéria oportunista que pode contaminar alimentos e água, especialmente em condições de higiene inadequada. É conhecida por causar infecções, incluindo gastroenterite e doenças respiratórias. Na gastronomia, o controle de

temperatura e a higienização adequada dos alimentos e utensílios são cruciais para evitar a contaminação.

PÚCARA: Recipiente tradicional de origem latina (do termo *poculum*), comumente em cerâmica, usado para beber água ou retirar líquidos de vasos maiores. Em Portugal, também designa um pequeno tacho de barro. Apresenta cognatos como "*búcaro*" (espanhol) e "*bucchero*" (italiano), associados a utensílios cerâmicos ou vasos decorativos.

PUBS: (UK) Estabelecimentos tradicionais britânicos cuja origem remonta às tabernas da Grã-Bretanha romana, inicialmente voltadas ao consumo de vinho. Na cultura gastronômica e social, os pubs são locais informais de socialização, onde se consome cerveja, sidra e refeições típicas, como *fish and chips* e *meat pies*. Ler Public House

PUBLIC HOUSES: (UK) Termo britânico que designa estabelecimentos licenciados para vender bebidas alcoólicas ao público, surgidos da evolução das antigas tabernas e pousadas medievais. Originários do período romano e consolidados ao longo da Idade Média, tornaram-se centros sociais e culturais nas comunidades britânicas. Com a chegada dos anglo-saxões, a cerveja passou a predominar, e esses espaços *public houses* evoluíram para (*pubs*), tornando-se centros de convivência comunitária. A palavra "pub" é uma abreviação de "public house", que significa "casa pública", um local onde as pessoas se reúnem para socializar, consumir bebidas alcoólicas e, em muitos casos, também fazer refeições. Na gastronomia e cultura inglesa, os public houses (ou *pubs*) oferecem cervejas, sidras e pratos tradicionais, funcionando como pontos de encontro locais e símbolos da hospitalidade britânica.

PUÇÁ: Também conhecido como "jabuticaba do Cerrado", é o fruto da árvore frutífera *Mouriri pusa*, típica do bioma Cerrado, com ocorrência também na Caatinga, pertencente ao gênero *Mouriri*. Destaca-se pela semelhança com a jabuticaba, tanto no tamanho quanto na forma de crescimento, pois seus frutos nascem diretamente no tronco. Existem duas variedades principais, puçá-preto e puçá-amarelo, ambas com polpa suculenta e sabor adocicado. Na gastronomia, seus frutos são consumidos frescos e utilizados em sucos, geleias e doces regionais.

PUCHERO: (ES) Cozido tradicional e substancioso, semelhante a um ensopado, feito com carnes variadas (bovina, suína ou de frango), legumes (como grão-de-bico, batata, abóbora e milho) e embutidos. Originário da Espanha, difundiu-se com variações regionais em

países como México (especialmente em Yucatán), Argentina, Paraguai, Uruguai, Peru, Filipinas e sul do Brasil, sendo típico da Andaluzia e das Ilhas Canárias. Na gastronomia, é considerado prato reconfortante e completo, servido em refeições familiares.

PUDIM: Sobremesa de textura cremosa, feita geralmente com leite, ovos e açúcar, cozida em banho-maria e frequentemente coberta com calda de caramelo. O pudim é desenformado e a calda escorre sobre ele, conferindo brilho e um sabor adocicado e levemente amargo que complementa a doçura do creme. A palavra vem do inglês *pudding*, derivado do francês *boudin* e, mais remotamente, do latim *botellus*, que significa "salsicha". Na Europa medieval, os primeiros "pudins" eram salgados, feitos com carnes e especiarias cozidas em tripas, como o *black pudding*. A partir do século XVI, com a introdução do açúcar e a evolução das técnicas culinárias, surgiram versões doces e assadas. Durante a colonização, o pudim chegou às Américas e se adaptou aos ingredientes locais; no Brasil, o pudim de leite condensado tornou-se um símbolo da confeitaria nacional. Na gastronomia, é apreciado por sua textura sedosa, sabor equilibrado e apelo visual, figurando como sobremesa clássica em diversas culturas.

PUDIM ABADE DE PRISCOS: (PT) Sobremesa tradicional portuguesa criada no século XIX pelo Abade Manuel Joaquim Rebelo, em Braga, conhecido por sua excentricidade e receitas inovadoras. É um pudim rico e aromático, elaborado com gemas de ovos, açúcar, toucinho defumado, vinho do Porto e especiarias, cozido em banho-maria até obter textura cremosa. Na gastronomia, destaca-se pela combinação única de sabores doces e salgados, representando um ícone da doçaria conventual portuguesa.

PUDIM DE CLARAS: (PT) Sobremesa leve e aerada da doçaria portuguesa, feita com claras de ovos batidas em neve e açúcar, assada em banho-maria até formar uma estrutura fofa semelhante a um merengue firme. Tradicionalmente servido com calda de caramelo, surgiu como forma de aproveitamento das claras após o uso intensivo das gemas em doces conventuais. Na gastronomia, destaca-se pela leveza, aparência etérea e sabor delicadamente doce.

PUDIM DE LEITE: (PT) Sobremesa clássica da doçaria portuguesa, difundida em países de influência lusófona como o Brasil. Feita com leite, ovos e açúcar, é cozida em banho-maria e geralmente coberta com calda de caramelo. Sem o uso de leite condensado, apresenta

sabor mais suave e textura delicada. Na gastronomia, é valorizada por sua simplicidade e tradição, sendo uma das bases da confeitaria caseira portuguesa.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO: Sobremesa clássica da confeitaria brasileira, feita com leite condensado, leite integral e ovos, assada em banho-maria e servida com calda de caramelo. Suas origens remontam ao século XVI, quando sobremesas similares surgiram em conventos portugueses, e a receita teria sido aprimorada no século XIX por um abade. No Brasil, ganhou destaque com a popularização do leite condensado no século XX. Na gastronomia, é valorizado por sua textura cremosa, sabor delicado e presença constante em ocasiões familiares e festivas

PUDIM DE PÃO: Sobremesa tradicional feita com pão amanhecido, leite, ovos, açúcar e especiarias como canela e noz-moscada, podendo incluir frutas secas ou coco. Surgiu como forma de reaproveitamento de sobras de pão, com raízes em receitas europeias antigas. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor reconfortante, textura densa e caráter econômico e afetivo, sendo comum em diversas cozinhas domésticas.

PUDIM DE QUEIJO: Sobremesa cremosa que combina ovos, leite, açúcar e queijo (geralmente minas, ricota ou cream cheese), resultando em textura densa e sabor levemente salgado e adocicado. Com raízes na tradição luso-brasileira, é assado em banho-maria e frequentemente servido com calda de caramelo. Na gastronomia, destaca-se pela harmonia entre dulçor e o sabor marcante do queijo, sendo apreciado tanto em versões rústicas quanto refinadas.

PUDIM DE TAPIOCA: Sobremesa tipicamente brasileira feita com tapioca granulada, leite, leite de coco, ovos e leite condensado. Tem origem na fusão da tradição indígena tupi-guarani, que introduziu a tapioca a partir da mandioca, com técnicas portuguesas de confeitaria. É popular nas regiões Norte e Nordeste e apresenta textura cremosa com granulação delicada, sabor adocicado e notas suaves de coco. Na gastronomia, representa a síntese entre ingredientes nativos e heranças coloniais, valorizando a identidade culinária brasileira.

PULE CHEESE: (EU) Conhecido como *Magareći Sir*, é um queijo raro e exclusivo, originário da Sérvia, especificamente da Reserva Natural de Zasavica. Considerado um dos mais caros do mundo, deve-se à escassez de leite necessário para sua produção, feito com 60% de leite

de burra da raça *Balkan donkey* e 40% de leite de cabra. São necessários cerca de 25 litros de leite para produzir um quilo de queijo, o que contribui para seu alto custo. O queijo Pule é apreciado por seu sabor único e textura quebradiça, sendo considerado uma iguaria rara. Na gastronomia, é valorizado por sua singularidade e utilizado em pratos sofisticados.

Pulque: (AL) Bebida alcoólica fermentada tradicional mexicana, elaborada a partir da seiva do agave (aguamiel), com origem ancestral. Seu preparo envolve a coleta da seiva e fermentação natural em recipientes, resultando em uma bebida de cor branca leitosa, textura viscosa e sabor levemente ácido, com teor alcoólico similar ao da cerveja. Na gastronomia, é valorizado como um componente cultural e tradicional, frequentemente consumido fresco.

PUMPERNICKEL: (DE) Pão preto de centeio originário da Alemanha, feito com grãos de centeio grosseiramente moídos, farinha integral, água e fermento natural, podendo incluir melaço, mel, alcaravia ou cacau. Seu longo cozimento a vapor confere cor escura, textura úmida e sabor intenso levemente adocicado e aromático. Na gastronomia, é valorizado por sua rusticidade e versatilidade em pratos tradicionais e contemporâneos.

PUPUNHA: Fruto comestível da pupunheira (*Bactris gasipaes*), palmácea nativa da Amazônia e regiões tropicais da América Latina. Possui polpa macia e sabor suave, incluindo seu palmito, que é mais amarelado e adocicado que outras variedades, sendo amplamente utilizado na culinária em preparos cozidos, assados ou grelhados. Na gastronomia, destaca-se como ingrediente versátil em pratos regionais, saladas e acompanhamentos.

PURÊ: Preparação culinária obtida pelo cozimento e amassamento ou trituração de alimentos como batatas, legumes ou frutas, até alcançar textura cremosa e homogênea. Apresenta sabor concentrado e textura suave, sendo utilizado como acompanhamento ou base em pratos variados. Originário dos Incas que habitavam as montanhas do Peru, onde era alimento primário, assim como os cárneos. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade e capacidade de harmonizar sabores e texturas.

PURÊ À LA REINE: (FR) Preparação da culinária francesa que consiste em purê de batata enriquecido com ingredientes como creme de leite fresco, manteiga e especiarias, como noz-moscada, conferindo

sabor refinado e textura leve e fofa. É valorizado por sua delicadeza e sofisticação, sendo utilizado como acompanhamento em pratos clássicos. Na gastronomia, representa a excelência no preparo de purês, elevando preparações simples a níveis gourmet, especialmente em alta cozinha

PURÊ DE LEGUMES: Preparação culinária obtida pela cocção e trituração de legumes, especialmente os ricos em amido, até atingir uma consistência cremosa e homogênea. Na gastronomia, é utilizado como acompanhamento, base para sopas ou elemento de contraste em pratos principais.

PURGAÇÃO DO AÇÚCAR: Processo de refino do açúcar que consiste na separação dos cristais de sacarose da calda mãe (xarope residual), por meio de centrifugação. Essa etapa remove impurezas e melaços, resultando em um açúcar mais branco e puro. Na indústria, é essencial para produzir açúcares refinados com maior teor de pureza e coloração clara.

PURURUCA: Pele de porco frita até ficar crocante e dourada, tradicional na culinária brasileira. Caracteriza-se por textura crocante e sabor intenso, sendo utilizada como acompanhamento, petisco ou elemento decorativo em diversos pratos. A técnica tradicional envolve cortar a pele em pedaços, temperá-la com sal e, às vezes, outros temperos, e fritá-la em óleo quente até que fique dourada e estufada. Para melhores resultados, a pele pode ser fervida ou escaldada antes da fritura para garantir textura crocante e evitar excesso de gordura. Também é possível assar a pele em forno após secagem para uma versão menos gordurosa. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e capacidade de agregar crocância e sabor marcante às preparações.

PUXADO DE PEIXE: Preparação típica da culinária brasileira, especialmente da região Norte, que consiste em peixe cozido ou refogado em molho espesso à base de cebola, alho, pimentão, tomate e temperos regionais. Apresenta sabor marcante e textura suculenta, sendo servido com acompanhamentos como arroz, farinha ou pirão. Na gastronomia, é valorizado por sua rusticidade e expressão cultural regional.

PUXA-PUXA: Doce tradicional brasileiro feito com açúcar, leite condensado e manteiga, cozido até atingir ponto de massa firme e elástica, que permite ser puxada sem quebrar. Caracteriza-se por textura macia e sabor doce intenso, frequentemente consumido

como guloseima ou em festas populares. Na gastronomia, é valorizado pela simplicidade e apelo nostálgico

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL. Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNOP Q RSTUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

QUALIDADE DE SERVIÇO: (Gest.) A qualidade de serviço é a percepção do cliente sobre o nível de excelência de um serviço prestado, comparando expectativas com a experiência recebida, sendo subjetiva e dependente da interação entre prestador e cliente. Segundo Kotler (2012), a qualidade de serviço é um diferencial competitivo baseado em confiabilidade, capacidade de resposta, segurança, empatia e tangibilidade, e superar as expectativas do cliente é essencial para o sucesso organizacional. Na gastronomia, envolve cortesia, agilidade, conhecimento do cardápio, limpeza e atmosfera do restaurante, garantindo satisfação, fidelização e impacto positivo no faturamento e reputação do estabelecimento.

QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT (QMP): (DE) Também conhecido como "vinho de qualidade com predicado", é a mais alta categoria de classificação para vinhos alemães. Refere-se a vinhos de excelência produzidos exclusivamente a partir de uvas cultivadas em regiões designadas, obedecendo a regras rigorosas. A classificação baseia-se principalmente na maturação das uvas, medida pelo peso do mosto (densidade do suco antes da fermentação), sem adição de açúcar. Os vinhos QmP são divididos em categorias como Kabinett, Spätlese e Auslese, refletindo diferentes níveis de doçura e maturação.

QUARK CHEESES: (EU) Produto lácteo fresco de origem europeia, obtido por acidificação do leite com culturas lácticas, seguido de coagulação e dessoramento, sem maturação. Classifica-se como queijo fresco de cura ácida, com textura cremosa e sabor suave levemente ácido, sendo utilizado em receitas doces, salgadas ou como substituto de queijos cremosos na culinária e na gastronomia.

QUARTIROLO FORMAGGI CHEESE: (IT) Queijo italiano de massa mole, originário da Lombardia, elaborado com leite de vaca e maturado por curto período, apresentando textura macia, coloração amarelo-palha uniforme e crosta rugosa sem mofo. Rico em cálcio, proteínas e vitaminas do complexo B. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor delicado, levemente ácido, sendo utilizado em tábuas de queijos, sanduíches e preparações que valorizam queijos leves e cremosos.

QUATRE ÉPICES: (FR) Mistura clássica de especiarias da culinária francesa, composta geralmente por pimenta-do-reino, noz-moscada, cravo-da-índia e canela. Utilizada para aromatizar carnes, embutidos, sopas e preparações doces, confere sabor quente, levemente picante e complexo, sendo valorizada na gastronomia por sua versatilidade e equilíbrio.

QUATRE MENDIANTS: (FR) Sobremesa clássica da Provença, França, composta por discos de chocolate cobertos com avelãs, figos secos, amêndoas e uvas passas, que simbolizam as quatro ordens religiosas mendicantes da Igreja Católica. Cada fruto representa uma ordem específica, associada às cores das vestes monásticas: uvas passas para Dominicanos, avelãs para Agostinianos, figos para Franciscanos e amêndoas para Carmelitas, conferindo significado cultural à gastronomia regional.

QUATRE-QUARTS: (FR) Bolo tradicional da culinária francesa feito com partes iguais de farinha, manteiga, açúcar e ovos, caracterizando-se por sua textura macia e sabor delicado. O preparo envolve a mistura cuidadosa dos ingredientes para garantir leveza, sendo consumido como sobremesa ou lanche. Na gastronomia, é valorizado por sua simplicidade e versatilidade, podendo ser servido puro ou acompanhado por geleias, cremes e frutas.

QUEEN OF PUDDINGS: (UK) Sobremesa tradicional britânica composta por uma base de pão embebido em leite e açúcar, coberta com um creme de ovos e finalizada com merengue dourado. O preparo envolve etapas de cozimento no forno para garantir textura cremosa e cobertura leve e aerada. Na gastronomia, é apreciada por sua combinação de texturas e sabores delicados, sendo servida como sobremesa reconfortante.

QUEIJADA: (PT) Pequeno bolo tradicional português, feito com queijo fresco ou requeijão, ovos, leite e açúcar, assado em formas individuais. Por extensão, o termo também designa bolos similares em formato ou textura, porém com recheios variados como amêndoa, laranja, cerveja ou ovos. Na gastronomia, é valorizada pela combinação de cremosidade e doçura delicada, servida como sobremesa ou lanche.

QUEIJADINHA: Doce típico brasileiro com origem na adaptação da queijada portuguesa, elaborado com queijo ralado (como parmesão ou queijo Minas), coco ralado, ovos, açúcar, leite de coco ou leite condensado, manteiga e, ocasionalmente, farinha de trigo para liga.

A preparação resulta em textura cremosa e sabor doce com leve toque salgado do queijo. Na gastronomia, é consumida como sobremesa ou lanche popular em festas e ocasiões diversas.

QUEIJO: Produto lácteo cuja consistência pode variar de muito macia a extremamente dura, que se obtém através da coagulação do leite, que pode ser de vaca, cabra, ovelha, búfala ou outros mamíferos. Laticínio alimentar resultante da coagulação do leite por ação de enzimas ou ácidos, seguido da separação do soro e maturação variável conforme o tipo. Rico em proteínas, cálcio, fósforo e vitaminas A, B2, B12, D, e K2, apresenta ampla diversidade de sabores, texturas e aromas, sendo ingrediente fundamental na culinária e na gastronomia mundial. "QUEIJO" possui diferentes formas de escrita e pronúncia ao redor do mundo. (Inglês: *cheese*, Francês: *fromage*, Espanhol: *queso*, Italiano: *formaggio*, Alemão: *Käse*, Russo: сыр (*syr*), Holandês: *kaas*, Chinês Mandarim: 奶酪 (*nǎilào*), Hindi: पनीर (*paneer*), Turco: *peynir*, Árabe: جبنة (*jubnah*).

QUEIJO AZUL: Queijo de pasta mole ou semidura, caracterizado pela presença de veios azuis ou verdes de fungos do gênero *Penicillium*, que desenvolvem um sabor pungente e textura cremosa. A "origem" é antiga e possivelmente acidental, sua origem remonta à Europa, especialmente à França, Itália e Reino Unido. Na gastronomia, é utilizado em saladas, molhos, pratos quentes e acompanhamentos, sendo apreciado por seu sabor intenso e único.

QUEIJO CANASTRA: Queijo artesanal originário da Serra da Canastra, em Minas Gerais, Brasil, elaborado com leite cru de vaca e maturado por cerca de 21 dias, apresentando casca amarelada, interior macio e sabor marcante. Reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, é valorizado na gastronomia por sua autenticidade, complexidade sensorial e importância cultural.

QUEIJO COALHO: Queijo tradicional do Nordeste do Brasil, elaborado com leite de vaca e conhecido por sua textura firme e alta resistência ao calor, o que o torna ideal para ser assado ou grelhado. Possui sabor levemente salgado e é consumido como lanche ou acompanhamento. Na gastronomia, destaca-se como ícone das comidas de rua e da culinária regional nordestina.

QUEIJO COALHO DEFUMADO: Variante do queijo coalho tradicional do Nordeste do Brasil, submetida a processo de defumação que confere sabor mais intenso e aroma característico. Produzido com leite de vaca, apresenta textura firme e resistência ao calor. Rico em

proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, é valorizado na gastronomia regional para grelhados, assados e petiscos.

QUEIJO COLONIAL: Queijo tradicional da região Sul do Brasil, especialmente Rio Grande do Sul e Santa Catarina, elaborado com leite de vaca e massa prensada, apresentando sabor suave, notas amanteigadas e aroma característico. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas A e do complexo B, sua textura varia de macia a semidura conforme a maturação. Na gastronomia, é amplamente utilizado em lanches, sanduíches e pratos regionais.

QUEIJO COTTAGE: Lácteo fresco produzido a partir do leite de vaca, originário de países anglo-saxônicos. Na culinária é consumido puro, em saladas, cremes ou sobremesas. Apresenta sabor suave e levemente ácido, com textura granulada e úmida. Na gastronomia é apreciado em dietas equilibradas e preparações leves. Ler Cottage Cheese

QUEIJO DO SALITRE: Queijo Minas Artesanal originário da região do Salitre, no norte de Minas Gerais, Brasil, elaborado com leite cru de vaca e maturação curta. Apresenta casca fina e lisa, massa macia e sabor suave, sendo consumido fresco ou levemente curado. Na gastronomia, é apreciado por sua delicadeza e identidade regional.

QUEIJO DO SERRO: Queijo artesanal originário da região do Serro, em Minas Gerais, Brasil, com Denominação de Origem, produzido com leite cru e maturação variável. Apresenta casca fina, interior de acidez equilibrada e textura que vai de macia a semi-dura conforme o tempo de cura. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor autêntico e versatilidade em preparações regionais.

QUEIJO MANTEIGA: Requeijão do Norte. Queijo típico do Nordeste do Brasil, feito com leite de vaca e manteiga, resultando em coloração amarelada intensa, textura cremosa e sabor amanteigado característico. Consumido puro, com tapioca ou em preparações regionais, é rico em gorduras e proteínas. Na gastronomia, é valorizado por seu sabor marcante e versatilidade na culinária nordestina.

QUEIJO MARAJÓ: Queijo tradicional originário da Ilha de Marajó, no Pará, Brasil, produzido com leite de búfala e apresentado em diferentes versões como creme, manteiga ou massa. Possui indicação geográfica (IG) que certifica sua origem e padrão de qualidade. Apresenta textura variável e sabor intenso e amanteigado, rico em

gordura e proteínas. Na gastronomia, é valorizado por sua riqueza sensorial e representatividade da culinária amazônica.

QUEIJO MINAS FRESCAL: Queijo tradicional do estado de Minas Gerais, Brasil, caracterizado por sua massa branca, textura macia e sabor suave, consumido fresco e sem processo de maturação. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, é amplamente utilizado na culinária regional como ingrediente versátil em pratos salgados e lanches. Na gastronomia, destaca-se pelo frescor e pela capacidade de harmonizar com diversos sabores.

QUEIJO MINAS PADRÃO: Queijo tradicional de Minas Gerais, Brasil, obtido a partir do Minas Frescal, porém submetido a curta maturação, resultando em textura mais firme e sabor levemente mais salgado. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, é utilizado em sanduíches, recheios e preparações culinárias diversas. Na gastronomia, é apreciado por sua versatilidade e equilíbrio entre frescor e intensidade.

QUEIJO MORRO AZUL: Queijo artesanal de Pomerode, Santa Catarina, Brasil, produzido com leite de vaca pasteurizado e maturado com mofo branco *Penicillium candidum*, similar ao brie e camembert. Apresenta textura cremosa e macia, formato tubular mantido por uma cinta de carvalho que confere estrutura e aromas característicos. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, é valorizado na gastronomia regional por sua sofisticação e delicadeza.

QUEIJO REINO: (EU) Queijo tradicional brasileiro de origem holandesa, com textura firme, sabor levemente picante e adocicado, e formato esférico com casca avermelhada. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas A e do complexo B, é amplamente utilizado na culinária regional para consumo direto e em preparações diversas. Na gastronomia, destaca-se pela combinação equilibrada de sabor e textura.

QUEIJO SERRANO: Queijo tradicional dos Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, Brasil, produzido com leite cru de vaca, apresentando sabor forte, aroma marcante e textura firme. Rico em proteínas, cálcio, vitaminas A, D e do complexo B, possui Denominação de Origem (DO), sendo o primeiro queijo brasileiro a obter essa certificação. Na gastronomia, é apreciado por sua identidade regional e caráter artesanal.

QUEIJO TULHA: Queijo artesanal originário de São Paulo, Brasil, premiado com medalha de ouro no World Cheese Awards, sendo o primeiro queijo brasileiro a receber tal reconhecimento. Produzido com leite cru, apresenta casca avermelhada, massa quebradiça e sabor frutado com notas de café e caramelo. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas do complexo B, é valorizado na gastronomia por sua qualidade e complexidade sensorial.

QUENELLE: (FR) 1. Preparação culinária clássica francesa, composta por uma massa leve à base de carne, peixe ou legumes moídos, misturada com gordura e ovos, moldada em formato oval "bolinha" com duas colheres e escalfada em líquido quente. Originária de Lyon, destaca-se pela técnica refinada de emulsão e modelagem, sendo utilizada como entrada ou guarnição em pratos sofisticados. 2. Técnica de moldagem utilizada na apresentação de preparações cremosas ou pastosas, doces ou salgadas, em formato ovalado obtido ao transferir a mistura de uma colher para outra, formando uma estrutura elíptica. O tamanho final depende da colher utilizada, sendo um recurso refinado para compor ou finalizar pratos como bolinhos, purês, mousselines, recheios ou sobremesas.

QUENTÃO: Bebida alcoólica típica do Brasil, especialmente popular durante as festas juninas, julinas e quermesses. Bebida quente à base de vinho e especiarias. Acredita-se que sua origem remonte aos colonizadores portugueses, tendo surgido no interior de Minas Gerais e São Paulo como uma adaptação do *mulled wine* (vinho com especiarias). Sua preparação inclui vinho tinto ou cachaça, gengibre, açúcar, cravo, canela e casca de laranja, ingredientes fervidos até formar um líquido aromático. O termo, segundo o folclorista Amadeu Amaral, tem origem caipira. A bebida é associada ao inverno brasileiro e consumida como drinque sazonal na gastronomia popular, principalmente nas regiões Sul e Sudeste. No Nordeste, a cachaça é mais utilizada devido à grande produção local de cana-de-açúcar. Na gastronomia festiva brasileira, o quentão possui um significado cultural e social relevante, proporcionando calor e um sabor característico às celebrações juninas. Ler Mulled Wine

QUERCETINA: É um flavonoide com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias, encontrado em frutas, vegetais e bebidas como chá e vinho tinto. Ela desempenha um papel importante na proteção celular contra danos oxidativos e é obtida principalmente pela dieta. Na gastronomia, é presente em alimentos como maçã, cebola e uvas,

conhecidos por seus benefícios à saúde, como a redução de inflamações. Exemplos incluem: maçã (rica em quercetina, consumida crua ou em sucos), cebola roxa (alta concentração, utilizada em saladas ou refogados) e uvas (com quercetina e antioxidantes, consumidas in natura ou em sucos).

QUESADILLA: (AL) Preparação tradicional da culinária mexicana composta por uma tortilla, geralmente de milho ou trigo, recheada com queijo e outros ingredientes como carnes, vegetais ou feijão, dobrada ao meio e grelhada até o queijo derreter. De origem indígena com influência espanhola, é apreciada por sua praticidade e sabor, sendo servida como lanche, entrada ou refeição leve.

QUETSCH: (EU) Aguardente tradicional obtida pela fermentação e destilação de ameixas da variedade "Quetsche", típica da Alsácia, na França. De sabor frutado e marcante, é apreciada como digestivo na gastronomia regional e utilizada em preparações culinárias e confeitarias. Na gastronomia, destaca-se por seu uso na finalização de pratos e sobremesas, conferindo aroma e sabor característicos.

QUETSCHENTAART: (EU) Torta tradicional da gastronomia luxemburguesa, feita com ameixas maduras (“Quetschen”) dispostas sobre uma base de massa amanteigada, como *pâte brisée* ou brioche, e assada até dourar. Sazonal do outono, destaca-se por sua simplicidade rústica e é frequentemente servida com creme batido, *crème fraîche* ou sorvete, sendo símbolo das sobremesas caseiras do país.

QUIABO: Hortaliça originária da África Ocidental, pertencente à família Malvaceae, caracterizada por suas vagens verdes alongadas e mucilaginosas. Abelmoschus esculentus, é rico em fibras, vitaminas A, C e do complexo B, sendo amplamente utilizado na culinária brasileira, especialmente em pratos como o caruru e o vatapá. Na gastronomia, destaca-se pela textura viscosa que atua como agente espessante em caldos e ensopados.

QUIBE: Prato tradicional do Oriente Médio feito com carne moída, trigo para quibe (triguilho) e temperos como hortelã e cebola. Ler Kibe

QUIBEBE: Prato típico da culinária brasileira, especialmente do Nordeste, feito com abóbora cozida e temperada, resultando em um purê rústico e cremoso. De origem indígena com influência africana, seu nome vem do termo "kibebe", da língua quimbundo, que

significa "comida de abóbora", pode levar cebola, alho, manteiga e, por vezes, carne seca ou leite de coco. Na gastronomia, é servido como acompanhamento de pratos principais, destacando-se pelo sabor adocicado e textura aveludada.

QUIBOMBO: Preparação típica da culinária baiana e afro-brasileira, feita com quiabo frito no azeite de dendê e amassado com farinha de mandioca, resultando em uma farofa de sabor intenso. Associado a comunidades quilombolas, expressa tradições gastronômicas afrodescendentes. Na gastronomia, destaca-se como acompanhamento rústico e identitário, com textura úmida ou crocante conforme o preparo.

QUICHE: (FR) Torta salgada de origem francesa composta por uma base de massa brisée recheada com uma mistura de ovos, creme de leite e ingredientes variados como queijos, legumes, carnes ou frutos do mar. A versão mais conhecida é a quiche Lorraine, com bacon defumado. Na gastronomia, é servida quente ou fria, como entrada, lanche ou prato principal.

QUICHE LORRAINE: (FR) Variante clássica da quiche francesa, originária da região da Lorena (Lorraine), preparada com massa brisée recheada com uma mistura de ovos, creme de leite e bacon defumado (lardons). Tradicionalmente não leva queijo, embora variações modernas o incluam. Na gastronomia, é valorizada por sua textura cremosa e sabor rico, sendo servida como entrada ou prato principal.

QUIMANA: Preparação tradicional da culinária afro-brasileira, especialmente associada às comunidades quilombolas, feita com gergelim, farinha e sal. De origem africana, é consumida como acompanhamento ou prato principal. Na gastronomia, destaca-se pelo valor cultural, textura densa e sabor marcante, representando a herança alimentar dos povos afrodescendentes.

QUÍMICA E BIOQUÍMICA CULINÁRIA: Em essência, essa área combina a ciência da culinária com os princípios da química e da bioquímica. Tem por finalidade explorar os processos químicos e bioquímicos que ocorrem nos alimentos durante o preparo, cozimento e armazenamento. Ela explora como os ingredientes interagem entre si em nível molecular, influenciando o sabor, a textura, a aparência e o valor nutricional dos pratos. O estudo de Química e Bioquímica Culinária na área acadêmica da gastronomia investiga os processos químicos e bioquímicos que ocorrem durante a manipulação e

cocção dos alimentos. Ele permite compreender reações como a caramelização, a coagulação de proteínas e a emulsificação, fundamentais para a criação de texturas, sabores e aromas. Essa área do conhecimento contribui para a inovação gastronômica, aprimorando técnicas culinárias e o desenvolvimento de preparações mais equilibradas e seguras do ponto de vista nutricional e sanitário.

QUÍMICA E FÍSICA DOS ALIMENTOS: (**Estudo Acadêmico**) Áreas interdisciplinares que investigam a composição, estrutura e propriedades dos alimentos, bem como as transformações que sofrem durante o processamento, armazenamento e preparo. Disciplina científica dedicado ao estudo das propriedades químicas e físicas dos alimentos, englobando sua composição, estrutura molecular, reações químicas e transformações físicas durante processamento, armazenamento e preparo. Aborda conceitos fundamentais como pressão, densidade, temperatura, equilíbrio térmico, processos de troca de calor, além de tensão e corrente elétrica, regras de segurança e técnicas laboratoriais aplicadas. Analisa as reações e modificações químicas que ocorrem nos alimentos, assim como suas características sensoriais — sabor, aroma e textura. Investiga a interação entre nutrientes, a estabilidade dos compostos, mudanças de estado e a conservação dos alimentos. Fundamenta a compreensão dos processos tecnológicos e sensoriais que impactam a qualidade, segurança e valor nutricional, sendo essencial para o desenvolvimento e inovação na indústria alimentícia. Ler Estudo Gastronômico

QUINDIM: Doce tradicional brasileiro com influências da doçaria conventual portuguesa, preparado com gemas de ovos, açúcar e coco ralado. Assado em pequenas fôrmas untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar, geralmente em banho-maria, resulta em textura brilhante, cremosa e sabor marcante. Na gastronomia, é apreciado como sobremesa típica e símbolo da culinária regional.

QUINOA: (sp.) Planta *pseudocereal* pertencente à espécie *Chenopodium quinoa*, da família *Amaranthaceae*, originária da região andina da América do Sul. Rica em proteínas de alto valor biológico, fibras, vitaminas do complexo B, minerais como ferro e magnésio, é valorizada por seu perfil nutricional completo. Na culinária, seus grãos podem ser cozidos, transformados em farinhas ou utilizados em saladas, sopas e pratos quentes. Na gastronomia, destaca-se como

ingrediente versátil, nutritivo e sem glúten, apreciado em preparações saudáveis e contemporâneas.

QUINOA EM FLOCOS: (Pani.) Produto obtido a partir do processamento das sementes de quinoa (Chenopodium quinoa), pertencente à família botânica Amaranthaceae, em pequenos flocos desidratados. É naturalmente sem glúten, rica em proteínas de alto valor biológico, fibras, ferro, magnésio, fósforo e vitaminas do complexo B, contribuindo para saciedade, controle glicêmico e suporte nutricional geral. Utilizada em pães, bolos, cereais matinais, granolas e preparações culinárias diversas, confere sabor levemente adocicado e textura macia, sendo valorizada na gastronomia funcional e em dietas nutritivas.

QUINQUINA: (AL) Aperitivo produzido a partir da infusão da casca da árvore Cinchona, originária da região dos Andes, no Peru, conhecida pelas propriedades medicinais da quinina, substância amarga usada no tratamento da malária. Introduzido na Europa no século XVII, tornou-se popular como tônico e digestivo. Na gastronomia, é utilizado para aromatizar bebidas e coquetéis, conferindo sabor característico e amargor equilibrado.

QUIRERA COM SUÃ: Prato típico da culinária cabocla do interior do Brasil, atribuído à tradição dos tropeiros, feito com quirera de milho (canjiquinha) cozida junto à carne de porco, especialmente o suã, corte próximo à espinha considerado menos nobre. Temperado com cebola, cheiro-verde e manjerona, é valorizado na gastronomia regional por seu sabor robusto e preparo simples.

QUITANDA: Termo popular brasileiro que se refere a pequenas lojas ou barracas onde são vendidos produtos frescos, especialmente frutas, verduras, legumes e alimentos regionais. De origem africana, no termo quimbundo "kitanda", que significa "feira" ou "mercado" a palavra quitanda tem papel importante na cultura alimentar local, facilitando o acesso a ingredientes naturais e frescos. Na gastronomia, representa o vínculo entre produtores e consumidores, valorizando ingredientes sazonais e tradicionais.

QUITUTE: Termo popular brasileiro que se refere a petiscos, iguarias ou comidas saborosas, frequentemente servidas em festas, encontros e celebrações. Engloba preparações doces ou salgadas da culinária regional. Na gastronomia, quitutes representam a riqueza cultural e a afetividade presente na comida feita de forma artesanal e tradicional.

QUIXABA: Fruta do cerrado e da caatinga brasileira, proveniente da quixabeira, árvore *Sideroxylon obtusifolium*, da família *Sapotaceae*, conhecida por sua resistência à seca. Possui casca roxa, polpa doce e é rica em fibras, vitaminas e antioxidantes. Na gastronomia, é consumida in natura, em sucos, licores e doces, sendo também valorizada na medicina popular por suas propriedades anti-inflamatórias.

QUMBE: Doce tradicional de origem africana feito à base de coco, leite, açúcar e farinha de trigo, cozido lentamente até engrossar, modelado em bolinhas e revestido com coco ralado. Na gastronomia, é apreciado por sua textura macia e sabor intenso, sendo comum em festas e celebrações culturais.

QURABIYA: Biscoito tradicional da culinária do Oriente Médio e da Ásia Central, feito com farinha, açúcar e manteiga, frequentemente aromatizado com água de flor de laranjeira ou cardamomo. Originário da região persa, apresenta textura macia e quebradiça, com sabor delicado e doce. Na culinária é consumido em festas e celebrações, especialmente durante o Ramadã. Na gastronomia simboliza a confeitaria tradicional, valorizada por aromas florais e simplicidade.

R

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNOPQ **R** STUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

RÃ: Refere-se à carne do anfíbio comestível, especialmente das espécies do gênero Rana, apreciada por sua textura macia e sabor suave, semelhante ao do frango. É considerada uma iguaria em diversas culinárias, como a francesa (cuisses de grenouille), a chinesa e em certas regiões do Brasil. Geralmente é preparada frita, empanada ou grelhada, acompanhada de molhos, ervas e temperos sutis.

RABADA: Prato tradicional e substancioso da culinária brasileira, elaborado com o rabo do boi cozido lentamente em molho rico temperado com ervas, tomate, cebola e alho. O cozimento prolongado torna a carne macia e suculenta, que se solta facilmente do osso. É geralmente servido com arroz branco, polenta e agrião refogado, que equilibram a intensidade do sabor da carne. Na gastronomia, a rabada é valorizada por sua textura gelatinosa e sabor profundo, representando uma expressão típica da cozinha afetiva e regional.

RABANADA: Doce tradicional preparado com fatias de pão, geralmente dormido, embebidas em leite ou mistura de leite e ovos, passadas em ovos batidos e fritas até adquirirem textura dourada e crocante por fora, mantendo o interior macio. Após a fritura, são polvilhadas com açúcar e canela. Popular em Portugal, Brasil e países hispânicos, onde é conhecida como torrija ou tostada francesa. Na gastronomia, é associada a celebrações festivas como o Natal e apreciada por seu sabor reconfortante e versatilidade.

RABANETE: Raiz tuberosa comestível da espécie *Raphanus sativus*, do gênero *Raphanus* e família Brassicaceae, originária do Mediterrâneo e da Ásia Ocidental. Rico em vitamina C, fibras, potássio e compostos antioxidantes, apresenta sabor picante e textura crocante. Na culinária, é utilizado cru ou cozido, em saladas, conservas e guarnições, sendo na gastronomia um elemento que confere frescor, pungência e contraste visual aos pratos.

RACHADURA: (Pani.) É a fenda ou abertura que se forma na superfície de pães e massas durante o processo de cocção, geralmente resultante da expansão dos gases e da pressão interna da massa. Pode ocorrer de forma controlada, quando provocada por cortes (*grignes*), ou de

maneira espontânea, influenciando a estética, a textura e a crocância do produto final. (Cul.) Refere-se a fissuras visíveis em preparações assadas ou cozidas, que podem ser indesejadas ou intencionais, dependendo da técnica aplicada. Na gastronomia, a rachadura pode ser valorizada como elemento estético e artesanal, associada à rusticidade e autenticidade do alimento.

RACLETTE: (EU) Termo que designa três elementos distintos. 1 Prato tradicional da Suíça, originário do cantão de Valais, também popular em outros países alpinos como França, Itália, Alemanha e Áustria, que consiste em aquecer queijo e raspar a parte derretida sobre acompanhamentos, geralmente batatas, embutidos e pães. 2) Queijo Raclette. 3 Utensílio de cozinha, em formato de espátula, utilizado para raspar e servir o queijo derretido.

RACLETTE CHEESE: (EU) Queijo suíço de leite de vaca, originário da região do Valais, protegido pela indicação geográfica AOP (Appellation d'Origine Protégée). Caracteriza-se por textura fundente, sabor suave e excelente capacidade de derretimento. O nome deriva do verbo francês racler, que significa "raspar", referindo-se à forma tradicional de servir o queijo aquecido sobre batatas, legumes e carnes curadas. Apresenta sabor aromático, com notas de nozes e leve salinidade, sendo o protagonista do prato homônimo e símbolo da convivialidade e tradição alpina.

RADICCHIO: Hortaliça folhosa da espécie *Cichorium intybus*, do gênero *Cichorium* e família Asteraceae, originária da Itália. Rico em fibras, vitamina K, antioxidantes e minerais, possui sabor amargo característico e textura crocante. Na culinária, é consumido cru em saladas ou grelhado, assado e refogado, sendo na gastronomia valorizado por seu contraste de sabor, cor intensa e versatilidade em preparações salgadas.

RAGOÛT: (FR) Preparação da culinária francesa que designa ensopados ou guisados de carne, aves, caça ou legumes, cozidos lentamente em molho aromático, podendo ser claro (ragoût blanc) ou escuro (ragoût brun). Na gastronomia, é servido como prato principal, acompanhado de guarnições. Apresenta textura suculenta, sabor concentrado e caráter robusto, sendo exemplo da técnica francesa de cocção prolongada. O termo francês ragoût surgiu no século XVI, derivado do verbo ragouter, que significa "despertar o gosto" ou "estimular o apetite", o que reflete perfeitamente a sua

natureza rica e reconfortante. Ragoût (francês) → ensopado/guisado servido como prato principal. Ler Ragù

RAGOÛT BLANC: (FR) Preparação clássica da culinária francesa, também chamada de ragoût en blanc, caracterizada por ensopados claros de carnes brancas, aves, vitelo, cordeiro jovem ou legumes, cozidos lentamente em caldo suave aromatizado com vinho branco, mirepoix e bouquet garni. A técnica consiste em não dourar a carne, preservando a cor clara do prato, que ao final pode ser ligada com roux blanc, gemas ou creme de leite para conferir untuosidade. Na gastronomia, é servido como prato principal acompanhado de guarnições delicadas, apresentando sabor sutil, textura cremosa e elegância típica da cozinha clássica francesa

RAGOÛT BRUN: (FR) Preparação clássica da culinária francesa, em contraste ao ragoût blanc. É elaborado com carnes vermelhas, caça, aves ou legumes, que são primeiro dourados em gordura para desenvolver cor e sabor. Em seguida, são cozidos lentamente em caldo escuro ou fundo de carne, vinho tinto e aromáticos como mirepoix e bouquet garni. A técnica valoriza a reação de Maillard, conferindo intensidade e profundidade gustativa. Na gastronomia, é servido como prato principal, acompanhado de guarnições robustas, apresentando textura rica, molho encorpado e caráter marcante da tradição francesa de cozimento prolongado.

RAGÙ: (IT) Preparação clássica da culinária italiana, especialmente da região da Emília-Romanha, que descende do ragoût francês, mantendo a ideia de "despertar o gosto". Trata-se de um molho espesso à base de carne bovina, suína ou mista, cozida lentamente com vinho, tomate, legumes aromáticos e ervas, resultando em um molho encorpado. Na gastronomia, é tradicionalmente servido com massas, como tagliatelle e lasanha, sendo conhecido como *Ragù alla Bolognese*. Apresenta sabor profundo, textura rica e função de acompanhamento. Ragù (italiano) → molho de carne para massas. Ler Ragoût

RAGÙ ALLA BOLOGNESE: (IT) Preparação tradicional da cidade de Bolonha, na região da Emília-Romanha, Itália. É um molho encorpado à base de carnes bovina e suína picadas ou moídas, cozidas lentamente com sofrito de cebola, cenoura e aipo, vinho, tomate e, em algumas versões, leite ou creme. O conceito culinário é o de um molho de longa cocção, que desenvolve sabor profundo e textura rica, distinto dos simples molhos de tomate. Na gastronomia,

é utilizado como acompanhamento clássico de massas frescas, especialmente tagliatelle, e como recheio da lasagna alla bolognese, sendo reconhecido como um dos símbolos da cozinha italiana

RAGÙ NAPOLETANO: (IT) Preparação clássica da culinária napolitana, originária da região da Campânia, Itália. Diferente do ragù alla bolognese, é feito com grandes pedaços de carne bovina ou suína (como costela, músculo, linguiça ou braciola) cozidos lentamente em molho de tomate, vinho e aromáticos, durante várias horas, até que a carne se desfaça e o molho adquira consistência densa e sabor profundo. Na gastronomia, o molho é tradicionalmente servido com massas longas, como ziti ou paccheri, enquanto a carne é apresentada como prato principal. O conceito remete a uma preparação familiar e dominical, símbolo da hospitalidade e da cozinha napolitana.

RAHAT LOKUM: (AS) Também conhecido como delícia turca ou *loukoum*, é uma sobremesa tradicional do Oriente Médio e da região dos Balcãs, elaborada com amido de milho e açúcar, aromatizada com água de rosas, limão ou outros sabores, e polvilhada com açúcar de confeiteiro. De textura macia e ligeiramente pegajosa, apresenta sabor adocicado e delicado, sendo na gastronomia apreciada como iguaria de confeitaria e símbolo de hospitalidade

RAITA: (AS) Molho tradicional da culinária indiana, também conhecido como *raitha*, elaborado à base de iogurte temperado com ervas e especiarias como coentro, cominho, hortelã e pimenta-caiena, podendo incluir sementes de alcaravia fritas com mostarda vermelha. Apresenta sabor refrescante e levemente ácido, textura cremosa e função de equilibrar pratos condimentados, sendo na gastronomia um acompanhamento versátil para curries, arrozes e pães típicos.

RAIZ-FORTE: Raiz tuberosa da espécie *Armoracia rusticana*, do gênero *Armoracia* e família Brassicaceae, originária da Europa Oriental. Rica em compostos sulfurados e vitamina C, possui sabor muito pungente e picante, com textura firme e fibrosa. Na culinária, é utilizada ralada ou em pasta como condimento, conferindo ardência e frescor a molhos, carnes e preparações variadas, sendo na gastronomia valorizada pelo seu poder aromatizante e de realçar sabores.

RAKKYO: Bulbo comestível da espécie *Allium chinense*, do gênero *Allium* e família Amaryllidaceae, originário do leste da Ásia. Rico em compostos sulfurados, possui sabor pungente, levemente adocicado e textura crocante. Na culinária japonesa e chinesa, é frequentemente

conservado em vinagre como acompanhamento, sendo na gastronomia apreciado por seu sabor característico que complementa pratos diversos.

RALADOR: O ralador é um utensílio com lâminas cortantes utilizado para ralar queijos, vegetais, frutas e condimentos. Na gastronomia, facilita a incorporação de ingredientes em diversas preparações, garantindo textura adequada e distribuição homogênea.

RALADOR MICROPLANE: Utensílio de lâminas afiadas utilizado para ralar queijos, frutas cítricas e especiarias com precisão. Na gastronomia, é valorizado por sua eficiência e pela textura fina que proporciona.

RALAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em reduzir alimentos em pequenas partículas por meio de um ralador, facilitando a incorporação, cocção ou apresentação dos ingredientes. Utilizada para legumes, queijos, frutas e temperos, promove textura fina e uniforme, potencializando sabor e aparência dos pratos na gastronomia.

RAMEQUIM: (FR) Pequeno recipiente individual, geralmente feito de materiais com alta resistência ao calor, como porcelana, cerâmica ou grés refratário, utilizado para preparar, assar e servir porções individuais de pratos como *soufflés*, *crème brûlée* e molhos gratinados. A natureza refratária do ramekin torna-o versátil na cozinha, permitindo cozimento uniforme e apresentação elegante na gastronomia. O termo ramekin deriva do francês *ramequin*, que por sua vez tem origem no holandês medieval *rammeken*. Historicamente, o termo se referia tanto a um prato de queijo, pão ou carne assados em pequenos moldes quanto ao recipiente utilizado para sua preparação.

RAMEN: (AS) Prato japonês tradicional composto por sopa de macarrão, constituído por caldo saboroso, macarrão de trigo e variadas coberturas, como carnes, vegetais e ovos, apresentando múltiplas variações regionais e de ingredientes. Também conhecido como *lámen*, é popular no Japão e internacionalmente, servido em estabelecimentos especializados chamados *ramen-ya*, sendo na gastronomia símbolo da culinária japonesa contemporânea e da cultura pop.

RAMISCO: (PT) Variedade de uva tinta tradicional portuguesa, pertencente à espécie *Vitis vinifera*, cultivada principalmente na

região do Douro. Utilizada na produção de vinhos e vinhos do Porto, destaca-se por sua acidez equilibrada e aromas frutados. Na viticultura e enologia, é valorizada por conferir estrutura e complexidade aos vinhos produzidos.

RAMO DE CHEIROS: Composição de ervas aromáticas e vegetais frescos, tradicional na culinária portuguesa e brasileira. É formado por elementos como salsa, coentro, tomilho, alecrim, aipo, cebola, alho e outros ingredientes, variando conforme a região e o prato. Sua função é aromatizar caldos, sopas, ensopados, feijões e molhos, conferindo complexidade de sabor e frescor. Na gastronomia, desempenha papel semelhante ao bouquet garni da tradição francesa, sendo retirado após o cozimento para liberar apenas os aromas e sabores

RANCIDIFICAR: (v.) Verbo que significa provocar ou acelerar o processo de rancificação em gorduras e óleos, resultando na degradação dos lipídios e na formação de compostos que conferem sabor e odor desagradáveis aos alimentos. Na gastronomia, evitar que ingredientes rancidifiquem é essencial para preservar qualidade, frescor e segurança dos preparos.

RANCIFICAÇÃO: Processo químico de deterioração de lipídios, especialmente gorduras e óleos, causado pela oxidação ou hidrólise, que resulta na formação de compostos voláteis com odor e sabor desagradáveis. Na gastronomia e tecnologia de alimentos, a rancificação compromete a qualidade, o aroma e a segurança dos produtos, sendo evitada por meio de armazenamento adequado e uso de antioxidantes.

RAPADURA: Doce sólido de origem açoriana ou canária, feito a partir do caldo de cana-de-açúcar concentrado e moldado em blocos, com sabor e composição semelhantes ao açúcar mascavo. Surgiu no século XVI como alternativa prática para o transporte e conservação do açúcar em pequenas quantidades, sendo valorizada por sua durabilidade e resistência às variações climáticas. Na gastronomia, é utilizada como adoçante natural e ingrediente em preparações doces e tradicionais.

RAS EL HANOUT: (AF) Mistura aromática de especiarias típica da culinária do Magrebe, cujo nome significa “o máximo da minha cozinha”. Utilizada para temperar pratos como *tagines*, cuscuz, arroz e carnes grelhadas, apresenta combinação complexa de sabores

quentes e perfumados, conferindo profundidade e autenticidade às preparações na gastronomia do Norte da África

RASPA: Técnica culinária que consiste em remover finas camadas ou pedaços superficiais de ingredientes, geralmente cascas de frutas cítricas, utilizando utensílios como raladores ou *zesters*. Utilizada para extrair óleos essenciais e aromas concentrados, a raspa acrescenta sabor e frescor aos pratos, sendo valorizada na gastronomia por sua capacidade de intensificar a experiência sensorial.

RATAFIA: (EU) Termo abrangente que designa: 1) bebida alcoólica doce, geralmente feita pela maceração de frutas, ervas ou especiarias em aguardente ou vinho; 2) essência aromatizante de sabor semelhante a amêndoas amargas; 3) biscoito tradicional consumido como acompanhamento da bebida; e 4) variedade específica de cereja usada em algumas receitas. Na gastronomia, a ratafia integra preparações doces e bebidas, enriquecendo sabores e tradições regionais. Acredita-se que essa expressão latina "rata fiat", que significa "o acordo seja ratificado" era usada para brindar após a conclusão de um acordo ou tratado, e a bebida, muitas vezes um licor doce de frutas, era servida nesse momento.

RATATOUILLE: (FR) Refogado de vegetais. Preparação típica da região da Provence no século XVIII, França, composta por vegetais cortados em cubos, como berinjela, tomate, abobrinha e cebola, refogados lentamente em azeite de oliva. Apresenta sabor suave e equilibrado, textura macia e pode ser servido quente ou frio, sendo na gastronomia um prato versátil e representativo da cozinha mediterrânea.

RATEIO: (Gest.) Metodologia utilizada para distribuir custos indiretos entre produtos ou serviços, uma vez que, ao contrário dos custos diretos, não podem ser identificados de forma precisa em um único item. Permite calcular com maior exatidão o custo total da produção. Conceito segundo Eliseu Martins: trata-se do processo de apropriação dos custos indiretos de fabricação aos produtos, utilizando bases ou critérios de distribuição. O objetivo é alocar logicamente os custos que não podem ser atribuídos de maneira direta, garantindo maior fidedignidade no cálculo dos custos. Na Gastronomia: corresponde à atribuição dos custos indiretos de um restaurante, como aluguel do espaço, contas de água e energia ou salário do gerente, aos pratos vendidos. As bases de rateio podem ser o número de porções produzidas, o tempo de preparo ou o espaço

ocupado por cada setor, sendo fundamental para a precificação correta do cardápio

RAVIGGIOLO: (IT) Queijo branco fresco tradicional da Toscana, Itália, produzido a partir da coalhada de leite cru de vaca, ocasionalmente de ovelha ou cabra. Apresenta textura macia e cremosa, sabor delicado e levemente ácido. Na gastronomia, é valorizado por seu frescor e versatilidade em preparações regionais, podendo ser consumido puro ou incorporado a pratos diversos.

RAVIGOTE: (FR) Molho clássico da culinária francesa, caracterizado por seu sabor levemente ácido e versatilidade, podendo ser servido quente ou frio. Baseia-se em vinagrete ou *velouté*, molho espesso feito com *roux* e caldo, acrescido de ervas picadas como salsa, estragão, cebolinha, alcaparras e cebola. Frequentemente acompanha carnes frias ou quentes, peixes, aves e pratos tradicionais como cabeça de vitela (*tête de veau*), conferindo frescor e complexidade à gastronomia.

RAVIÓLI: (IT) Massa fresca italiana composta por pequenas pastas recheadas, geralmente com ingredientes como queijos, carnes, verduras ou cogumelos, fechadas em formato quadrado ou redondo. Originário da tradição culinária italiana, é cozido em água fervente e servido com diversos molhos, apresentando sabor rico e textura delicada. Na gastronomia, o ravióli é valorizado pela versatilidade e pela combinação entre massa e recheio, oferecendo experiências gustativas variadas.

RAYA EN PIMENTÓN: (ES) Prato tradicional da culinária espanhola que consiste em raia (peixe cartilaginoso) cozida ou grelhada e temperada com pimentón, um tipo de páprica defumada típica da Espanha. Caracteriza-se pelo sabor suave e ligeiramente defumado do pimentón, que realça a textura firme e delicada da raia. Na gastronomia, é valorizado como prato regional que combina ingredientes simples com sabores marcantes.

REAÇÕES DE MAILLARD: São um conjunto complexo de reações químicas não enzimáticas que ocorrem entre aminoácidos e açúcares redutores, geralmente sob a ação do calor. Nomeadas em homenagem ao químico francês Louis-Camille Maillard, que as descreveu pela primeira vez em 1912 ao tentar reproduzir a síntese biológica de proteínas, essas reações são essenciais na gastronomia. Elas são responsáveis por desenvolver cor, aroma e sabor característicos em diversos alimentos cozidos, como carnes

grelhadas, pães e bolos assados. O conceito abrange a transformação de compostos incolores e inodoros em moléculas que conferem propriedades sensoriais desejáveis, influenciando a palatabilidade e a experiência gastronômica.

REBLOCHON CHEESE: (FR) Queijo francês de pasta mole e crosta lavada, produzido com leite cru ou pasteurizado de vaca na região da Alta Saboia, nos Alpes. Apresenta textura cremosa, sabor suave, ligeiramente adocicado e aroma característico devido à lavagem da crosta durante a maturação. Na gastronomia, é ingrediente tradicional do prato *tartiflette* e apreciado por seu sabor delicado e capacidade de derreter perfeitamente.

RECEBIMENTO: (Gest.) Conjunto de procedimentos realizados para conferir, inspecionar e registrar produtos e insumos que chegam à organização, garantindo que atendam às especificações de quantidade, qualidade e prazo. Inclui conferência de notas fiscais, inspeção visual e armazenamento adequado. Segundo o autor Peter Drucker, o recebimento é um ponto de controle operacional vital. Ele defende que a atenção aos detalhes nesse processo é fundamental para a gestão eficaz, pois permite identificar e corrigir problemas antes que causem perdas, garantindo que o que foi planejado seja de fato o que é executado. Na Gastronomia: aplicado na chegada de ingredientes, bebidas e insumos em restaurantes ou estabelecimentos alimentícios. O recebimento eficiente evita desperdícios, garante a qualidade dos produtos e permite o armazenamento correto, preservando frescor e segurança alimentar.

RECEITA: (Gast.) É um conjunto de instruções detalhadas que orientam a preparação de um alimento, incluindo a lista de ingredientes e os procedimentos a serem seguidos. Na culinária, sua função é padronizar e replicar um prato com precisão. Na gastronomia, a receita é considerada um documento que preserva a história, a cultura e a técnica de um preparo, permitindo a transmissão do conhecimento culinário através das gerações.

RÉCHAUD: (FR) Utensílio portátil de origem francesa, semelhante a um fogareiro metálico, geralmente de prata ou aço inoxidável, utilizado para manter alimentos aquecidos por meio de calor indireto, normalmente com o uso de álcool ou vela. Opera em sistema de banho-maria, no qual um recipiente com água é aquecido e sustenta outro com o alimento, preservando sua temperatura. Comum em buffets, aparadores, *guéridons* e mesas de clientes, é

amplamente empregado em restaurantes, serviços de catering e cantinas, sendo também chamado de rescaldeiro ou aquecedor e desempenhando papel essencial na qualidade do serviço gastronômico. Na gastronomia, corresponde ao conceito de *chafing dish* na hotelaria internacional. Ler chafing dish

RECHEIO: (Cul.) Preparação utilizada para preencher o interior de massas, carnes, legumes ou outros alimentos, composta por ingredientes variados como carnes, queijos, vegetais, frutas ou cremes doces. Na gastronomia, o recheio agrega sabor, textura e umidade, além de possibilitar combinações criativas que valorizam a apresentação e a complexidade do prato.

RECIPIENTE REFRATÁRIO: Utensílio que pode ser colocado em contato com o fogo ou suportar altas temperaturas sem se danificar. Ler Refratário

RÉCOLLETS: (FR) Queijo francês de textura semi-mole, produzido na região de Bordéus pela Union Laitière de la Venise Verte, elaborado com mistura de leite de cabra e vaca pasteurizados e moldado em rodas de aproximadamente 3 kg. Durante a maturação, a casca é lavada com vinho Sauternes e coberta com ervas e especiarias como alecrim, tomilho, bagas de zimbro e pimenta, resultando em sabor aromático, herbáceo e equilibrado. Na gastronomia, é apreciado por sua complexidade e elegância, harmonizando bem com vinhos brancos e tintos leves.

RECONHECIMENTO: (Gest.) O reconhecimento é a valorização e demonstração de apreço pelo desempenho, esforço ou contribuição de um colaborador ou equipe. Ele atua como uma ferramenta de motivação não financeira, fortalecendo engajamento, autoestima e senso de pertencimento, incentivando a excelência e a lealdade organizacional. Conforme Chiavenato (2009), o reconhecimento efetivo, seja público ou privado, formal ou informal, atende às necessidades sociais e psicológicas dos colaboradores, sendo fundamental para retenção de talentos e para um clima organizacional positivo. Na gastronomia, o reconhecimento é essencial para manter a moral e a dedicação da equipe; um chef pode elogiar um cozinheiro após um serviço impecável, ou um gerente pode valorizar a atuação de um garçom diante de um cliente difícil, fortalecendo a cultura de excelência e motivação.

RECONSTITUIR: (Cul.) Na culinária, é o processo de devolver a alimentos secos ou desidratados suas características originais de

sabor, textura e aparência por meio da adição de líquidos, como água, caldos ou sucos. Empregado para reidratar frutas, legumes, cogumelos ou carnes secas, permite que retomem a consistência próxima à de um alimento fresco. Na gastronomia, é técnica essencial para aproveitamento e preparo de ingredientes em sopas, ensopados, recheios e pratos que exigem textura macia e sabor preservado.

RECRUTAMENTO: (Gest.) Conjunto de práticas e procedimentos destinados a atrair candidatos qualificados para ocupar cargos disponíveis em uma organização. Atua como sistema de comunicação que conecta a empresa ao mercado de trabalho, divulgando oportunidades e ampliando o acesso a talentos. Conforme Chiavenato (2014), o recrutamento deve ser planejado de forma estratégica, funcionando como um filtro inicial que direciona apenas profissionais com perfil adequado às exigências do cargo. Na gastronomia, o recrutamento envolve a busca por profissionais como chefs, cozinheiros, garçons ou bartenders, utilizando canais como anúncios em plataformas digitais, redes sociais e indicações, a fim de garantir que os candidatos selecionados possuam competências compatíveis com as demandas do restaurante.

RECURSOS DE HERANÇA CULTURAL: São elementos tangíveis e intangíveis que representam a história, a cultura e a identidade de uma comunidade ou grupo social, sendo transmitidos de geração em geração. Esses recursos funcionam como testemunhos do passado, desempenhando um papel fundamental na construção do presente e na preservação do futuro cultural. Eles resultam do desenvolvimento das atividades humanas e englobam um conjunto de manifestações culturais, tanto materiais quanto imateriais, de um país, região ou local específico. Exemplos de recursos de herança cultural incluem monumentos históricos, sítios arqueológicos, folclore, artesanato, gastronomia e práticas tradicionais. Esses recursos são fundamentais para a identidade cultural, histórica e social das populações, razão pela qual são frequentemente protegidos e preservados. Em muitas partes do mundo, a importância desses patrimônios é reconhecida por organizações internacionais, como a UNESCO, que designa locais como Patrimônio Mundial para garantir sua preservação, além de promover o reconhecimento global de sua relevância.

REDAÇÃO ACADÊMICA: É a prática de escrever em um contexto acadêmico, seguindo padrões específicos de linguagem, estilo e

estrutura. Ela se distingue de outros tipos de escrita, por sua ênfase na pesquisa, na argumentação lógica, na evidência e na objetividade. O estudo de Redação Acadêmica na área da gastronomia tem como objetivo desenvolver a capacidade de produzir textos técnicos e científicos com clareza, coesão e objetividade. Ele abrange normas de estruturação, argumentação e uso adequado da linguagem acadêmica, fundamentais para a elaboração de artigos, monografias e relatórios. Aprofundar-se nesse estudo é essencial para a comunicação eficaz do conhecimento gastronômico, contribuindo para a pesquisa, inovação e aprimoramento do setor.

REDAÑO: Também conhecido como omento ou *lace fat* em inglês, é uma membrana de gordura que recobre os órgãos abdominais de animais como suínos, ovinos e bovinos. De origem tradicional na charcutaria ibérica, é utilizado na gastronomia para envolver carnes, aves ou recheios, conferindo umidade, sabor e coesão durante o cozimento, sendo valorizado por enriquecer a textura e o sabor das preparações.

REDE DE GLÚTEN: (Pani.) É a estrutura formada pela combinação das proteínas gliadina e glutenina presentes na farinha de trigo, que se entrelaçam durante o amassamento e a fermentação. Essa rede confere elasticidade, coesão e capacidade de reter gases, determinando volume, textura e maciez do pão. Na gastronomia, a rede de glúten é valorizada por sua função estrutural, garantindo a qualidade sensorial e a integridade das massas e produtos assados.

REDE DE RESTAURANTES: Refere-se a um conjunto de estabelecimentos de alimentação que pertencem à mesma empresa ou marca, sendo administrados sob um sistema unificado. Essas redes operam com uma estrutura padronizada, oferecendo o mesmo cardápio, serviços e conceito em todas as unidades, independentemente da localização. As redes de restaurantes podem variar em termos de tipo de cozinha, como fast food, casual dining ou fine dining, e são uma forma de expansão de um modelo de negócios bem-sucedido, com o objetivo de atingir uma clientela mais ampla. Na gastronomia, uma rede de restaurantes caracteriza-se pela aplicação de conceitos e práticas padronizadas que buscam manter a consistência na experiência gastronômica em todas as suas unidades. Isso inclui o uso de ingredientes e métodos de preparo semelhantes, bem como a manutenção de um padrão de qualidade nos serviços prestados. Redes de restaurantes também têm um forte foco na

gestão eficiente e na implementação de estratégias de marketing e expansão. Além disso, essas redes podem inovar ao lançar novos produtos ou serviços para atender a diferentes mercados, mas sempre com o intuito de manter a identidade da marca.

REDEEM: (EU) Termo em inglês que significa "resgatar" ou "compensar". 1. Na gastronomia, usado metaforicamente para indicar a recuperação de um prato ou preparação que apresentou defeito ou falha, por meio de ajustes no sabor, textura ou apresentação, visando melhorar sua qualidade final. 2. Refere-se também ao ato de converter um direito ou benefício, como voucher, cupom ou pontos de fidelidade, em bens, serviços ou descontos, conceito aplicado na gestão de marketing e comercial para utilização efetiva de ofertas promocionais por clientes.

REDUÇÃO: É uma técnica culinária que consiste em cozinhar lentamente um líquido (como fundos, molhos, vinhos ou sucos) até que parte de sua água evapore, concentrando sabores, aromas e, frequentemente, espessando a preparação. Esse processo intensifica o sabor e a consistência, sendo amplamente utilizado na finalização de molhos, caldas e diversas preparações, contribuindo para realçar o sabor do prato. Além de concentrar sabores básicos, a redução também permite ajustar texturas e incorporar novos elementos gustativos. Os principais pontos de redução incluem: reduzir à metade, reduzir a um quarto ou reduzir au sec, quando o líquido atinge o ponto quase seco ou completamente seco. Na gastronomia, a redução é fundamental para intensificar o sabor e obter molhos encorpados que acompanham diversos pratos, agregando complexidade e elegância às preparações.

REDUÇÃO DE CONFLITOS: (Gest.) A redução de conflitos é o processo de minimizar e resolver desentendimentos e tensões entre indivíduos ou grupos, transformando atritos em oportunidades de colaboração e manutenção de um ambiente saudável e produtivo. Na visão de Goleman (1996), essa competência faz parte da inteligência emocional, permitindo que líderes e equipes gerenciem emoções próprias e alheias para resolver problemas de forma construtiva. Na gastronomia, a redução de conflitos é essencial em cozinhas de alta pressão, onde a liderança empática e comunicação clara garantem harmonia, foco na produção e qualidade do serviço.

REDUZIR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cozinhar um líquido, como caldos, molhos ou sucos, em fogo baixo a médio para

evaporar parte da água, concentrando sabor, textura e aroma. Na gastronomia, a redução intensifica o perfil gustativo das preparações, proporcionando maior consistência e complexidade aos pratos. Ler Redução

REFINADA: (Gas.) Em gastronomia, descreve uma culinária marcada pela elegância, precisão técnica e uso de ingredientes de alta qualidade, resultando em preparos sofisticados. O termo também se aplica a alimentos submetidos a processos de purificação para remoção de impurezas. (Pani.) Na panificação, refere-se principalmente à farinha de trigo refinada, obtida após a retirada do farelo e do germe, proporcionando massas mais leves, elásticas e de cor clara. Apesar de valorizada pelo efeito estético e pela maciez que confere às preparações, apresenta menor teor de fibras e nutrientes em comparação às versões integrais.

REFINADOR DE CHOCOLATE: Equipamento que reduz partículas sólidas do cacau, tornando a textura mais fina e homogênea. Na gastronomia, é essencial para chocolatiers e confeitarias especializadas na produção artesanal de chocolates.

REFOGADO: (Cul.) Preparação culinária básica obtida pela cocção lenta de ingredientes em pouca gordura, em fogo baixo a médio, até que fiquem macios, levemente dourados e liberem seus aromas. Na gastronomia, o refogado intensifica o sabor dos alimentos e serve como base para caldos, molhos, ensopados e diversas outras preparações.

REFOGADOR BASCULANTE: Equipamento utilizado para cozinhar grandes quantidades de alimentos, permitindo refogar, grelhar e fritar com facilidade. Na gastronomia, é essencial em cozinhas industriais e refeitórios, otimizando o preparo de grandes porções.

REFOGAR: (Cul.) Técnica culinária fundamental que consiste em cozinhar lentamente, em fogo baixo e com pouca gordura (como azeite, óleo ou manteiga), ingredientes aromáticos picados, como cebola, alho, vegetais e ervas, até que fiquem macios, translúcidos e liberem seus aromas. Também conhecido como estrugido, possui origem ancestral e está presente em diversas culturas, especialmente nas tradições mediterrâneas, difundido por portugueses e espanhóis durante a colonização. Na gastronomia, serve como base aromática para sopas, molhos, ensopados e outros preparos, podendo ser feito a “branco” (sem cor) ou com leve douramento para intensificar o

sabor "não branco" (onde a cebola ganha cor escura, o que pode não ser saudável em grandes quantidades).

REFORMAR: (Cul.) Na gastronomia, reformar é o processo de remodelar ou dar nova forma a um alimento, seja por técnicas de moldagem, corte ou recomposição. Essa técnica é aplicada, por exemplo, em carnes ou massas, com o objetivo de alterar sua aparência ou preparar para outra etapa do cozimento.

REFRATÁRIO: Material ou utensílio de cozinha fabricado com substâncias resistentes a altas temperaturas, como porcelana, cerâmica, vidro ou grés, utilizado para assar, gratinar e preparar alimentos no forno. Caracteriza-se pela capacidade de suportar calor intenso sem deformar ou quebrar, sendo fundamental na gastronomia para o preparo uniforme e seguro de diversas receitas.

REFRESCAR O FERMENTO: (Pani.) É o ato de retirar o fermento natural da geladeira, adicionar farinha e água e deixá-lo em repouso por pelo menos quatro horas em temperatura ambiente, também denominado alimentação do fermento. Esse procedimento deve ser realizado sempre que o fermento for utilizado em uma receita ou apenas para mantê-lo ativo, idealmente uma vez por semana. (Gast.) Na gastronomia, refrescar o fermento é valorizado por manter sua vitalidade, garantindo fermentação eficiente, sabor e textura adequados aos produtos assados.

REFRIGERADOR DE BEBIDAS: Equipamento projetado para armazenar e resfriar bebidas na temperatura ideal de consumo. Na gastronomia, é essencial para bares, restaurantes e cafeterias, garantindo que os produtos estejam sempre prontos para servir.

REGAR: (Cul.) Ação de umedecer um alimento durante o cozimento com líquidos, como gordura, caldo ou molho, para preservar sua suculência, realçar sabores e evitar o ressecamento. Na gastronomia, é técnica essencial em assados, grelhados e preparações longas, garantindo textura macia e aparência apetitiva.

REGISTRO DE PONTO: (Gest.) Sistema ou documento utilizado para controlar entrada, saída e jornada de trabalho do colaborador. Conforme BRASIL (2017), é obrigatório para empregados sujeitos a controle de jornada, assegurando registro legal de horas trabalhadas. No contexto operacional, permite controle de frequência, horas extras e cumprimento da jornada. Na gastronomia, aplica-se para cozinheiros, atendentes e demais funcionários, garantindo

acompanhamento de horários, pagamento correto de horas extras e conformidade legal.

REINE, À LA: (FR) Termo da culinária francesa que significa "à moda da rainha", indicando uma preparação ou apresentação elaborada com elegância e requinte, geralmente envolvendo ingredientes nobres e técnicas refinadas. Historicamente associado a Marie Leszczynska, esposa do rei Luís XV da França, designa pratos que destacam simplicidade sofisticada, sabor delicado e apresentação cuidadosa, refletindo a tradição clássica da gastronomia francesa. A expressão se popularizou com as *Bouchées à la Reine*, pequenas massas recheadas que ela teria popularizado.

RÉLÂCHER: (FR) Termo técnico da culinária francesa que significa “soltar” ou “relaxar”. Refere-se ao ato de adicionar pequena quantidade de líquido a uma preparação, como molho ou massa, para ajustar e afinar sua consistência. Também é aplicado a massas que, após serem trabalhadas, necessitam de descanso para que o glúten relaxe, facilitando o manuseio e melhorando a textura final.

RELISH: Condimento composto por frutas ou vegetais picados, crus ou cozidos, geralmente em conserva, com perfil agridoce e acidez acentuada. É rico em fibras e compostos bioativos, como antioxidantes naturais. Na gastronomia, é utilizado para realçar o sabor de carnes, sanduíches e preparações defumadas.

RELISH: (EU) Condimento feito a partir de vegetais ou frutas picados, cozidos ou fermentados, geralmente temperados com vinagre, açúcar e especiarias. Popular em diversas culinárias, especialmente a americana, o relish adiciona sabor agridoce, textura crocante e frescor a sanduíches, carnes grelhadas e hambúrgueres, sendo valorizado por seu papel em equilibrar e realçar os pratos. Na gastronomia, é utilizado para complementar e realçar o sabor de sanduíches, carnes grelhadas e hot dogs.

REMATE: Caldo grosso típico da culinária nordestina brasileira, preparado com ingredientes variados como carnes, farinhas de mandioca ou milho e temperos, elaborado a partir da cocção, resultando em textura encorpada e sabor intenso. Na gastronomia regional, o remate é valorizado por sua rusticidade e capacidade de complementar pratos tradicionais com consistência e sabor marcantes.

REMOUDOU CHEESE: (EU) Queijo belga da região da Valônia, especificamente do Pays de Herve, conhecido em valão como r'moûdou. Seu nome deriva do uso do leite da segunda ordenha, realizada cerca de 15 minutos após a primeira, refletindo o verbo valão rimoûd, que significa "reordenhar". Apresenta peso entre 200 e 500 g; quando banhado em sal, desenvolve sabor forte e pronunciado, enquanto a imersão em leite resulta em gosto mais suave. Na gastronomia, é apreciado por sua versatilidade e caráter regional.

RÉMOULADE: (FR) Molho frio à base de maionese, mostarda, alcaparras e ervas frescas. Ler Molho Rémoulade.

REMOUILLAGE: (FR) Termo francês que designa o reaproveitamento dos ossos e vegetais já utilizados no preparo de um fundo primário. Ao serem cozidos novamente com água fresca, produzem um caldo mais leve e menos concentrado, que pode ser usado em preparações secundárias ou como base para novos fundos.

REMUAGE: Técnica usada na produção de espumantes pelo método tradicional (Champenoise) para remover os sedimentos que se formam durante a segunda fermentação na garrafa. Consiste em girar e inclinar gradualmente as garrafas em suportes especiais (pupitres), permitindo que os sedimentos (leveduras mortas) se acumulem no gargalo, facilitando sua remoção posterior.

RÉNAISSANCE, À LA: (FR) Termo da culinária francesa que indica uma preparação ou apresentação inspirada no estilo e elegância do período renascentista. Refere-se a pratos elaborados com técnicas clássicas e ingredientes nobres, valorizando detalhes decorativos e harmonias de sabor que remetem à sofisticação e à riqueza cultural dessa época. Na gastronomia, expressa requinte histórico e artístico na elaboração dos alimentos.

RENGHA: (EU) Prato tradicional da culinária grega geralmente preparado com arenque defumado. A técnica envolve marinar o peixe em azeite, vinagre, alho e ervas, cozido lentamente para realçar o sabor intenso e textura firme. Na gastronomia, é apreciado por seu equilíbrio entre aroma defumado e frescor dos temperos, representando a riqueza dos preparos mediterrâneos.

RENINA: Também conhecida como quimosina, é uma enzima de origem animal extraída do estômago de ruminantes jovens, especialmente bezerros (*Bos taurus*). Pertence à família das aspartil

proteases e é utilizada na indústria de laticínios para coagular o leite, separando a caseína do soro no processo de fabricação de queijos. Na gastronomia, é essencial para obter a textura firme da coalhada, influenciando a consistência, o sabor e a maturação do queijo.

RENKON: (SA) Nome japonês para a raiz de lótus (*Nelumbo nucifera*), rizoma amplamente utilizado na culinária japonesa e de outros países asiáticos. Apresenta textura crocante e sabor levemente adocicado, sendo apreciado cru, em conserva, frito ou cozido. Quando cortado, revela um padrão característico de furos, valorizado tanto pelo aspecto visual quanto pela versatilidade gastronômica. É fonte de fibras, vitaminas (C e do complexo B) e minerais como potássio e manganês.

RENTABILIDADE: (Gest.) É a capacidade de um investimento ou negócio gerar retorno financeiro em relação ao capital investido. Trata-se de uma medida de eficiência, geralmente expressa em percentual, que indica o lucro obtido a partir de uma base de ativos, vendas ou capital aplicado. Em resumo, avalia se a empresa consegue gerar lucros suficientes com os recursos disponíveis. De acordo com Assaf (2018), a rentabilidade corresponde à taxa de retorno sobre o investimento e expressa a capacidade de uma empresa gerar lucros em relação ao capital total investido. A rentabilidade deve ser avaliada em conjunto com a lucratividade, entendida como a relação entre o lucro e a receita de vendas. Na gastronomia, a rentabilidade refere-se à capacidade de restaurantes, bares e cafeterias em transformar insumos, infraestrutura e mão de obra em resultados financeiros positivos, assegurando equilíbrio entre custos, qualidade dos serviços e competitividade no mercado.

REPÈRE: (FT) Repère: Termo francês que significa “marco”. Na terminologia culinária, designa também a massa vedante composta de farinha e água (ou clara de ovo) utilizada para selar hermeticamente recipientes durante o cozimento. Integra a técnica de *lutage*, cujo objetivo é reter vapor e aromas, favorecendo a cocção lenta e abafada, preservando umidade e sabor. O preparo consiste em moldar a massa em cordão e aplicá-la nas bordas de panelas ou terrinas antes da cocção, endurecendo sob o calor. Essa prática assegura a integridade do selo e a autenticidade do método tradicional. Ler Massa de lutagem

REPICAR: (Cul.) Na culinária, significa picar novamente ou cortar em pedaços menores ingredientes como vegetais ou ervas, com o

objetivo de obter cortes mais finos ou liberar melhor os sabores. Na gastronomia, refere-se à técnica de refinar o tamanho dos cortes para aprimorar textura, sabor e apresentação dos alimentos.

REPOLHO: Hortaliça da espécie *Brassica oleracea* var. *capitata*, da família Brassicaceae, originária da Europa. Fonte de vitaminas C, K, B, fibras e antioxidantes, é consumido cru, cozido ou fermentado. Na culinária, compõe saladas, sopas e conservas, com sabor suave e textura crocante cru, tornando-se macio após o cozimento.

REQUEIJÃO: Produto lácteo cremoso e untável, típico do Brasil, feito pela fusão de massa coalhada com creme de leite ou manteiga. Possui sabor suave e textura cremosa, sendo utilizado puro ou em preparações culinárias para agregar cremosidade e sabor. É rico em cálcio, proteínas e vitaminas lipossolúveis (A, D, E), com valor nutricional variável conforme ingredientes e método de preparo. Na gastronomia, é apreciado pela versatilidade e capacidade de agregar cremosidade a diversas preparações.

RESFRIAR: (Cul.) Técnica que consiste em reduzir rapidamente a temperatura de alimentos quentes, por meio de equipamentos industriais ou banho-maria de gelo, visando preservar a qualidade, controlar texturas e evitar a proliferação microbiana. Na gastronomia, o resfriamento é essencial para garantir segurança alimentar, facilitar o manuseio e preparar os alimentos para etapas subsequentes, prevenindo contaminações.

RESPONSABILIDADE SOCIAL: Refere-se ao compromisso ético e voluntário que indivíduos, empresas e instituições assumem em relação ao bem-estar da sociedade e à preservação do meio ambiente. Esse conceito envolve práticas que buscam minimizar impactos negativos e promover o desenvolvimento sustentável, equilibrando interesses econômicos, sociais e ambientais. O estudo de Responsabilidade Social na gastronomia analisa o impacto social, ambiental e econômico das práticas culinárias, promovendo a sustentabilidade e a ética no setor. Esse campo aborda questões como desperdício de alimentos, uso de ingredientes sustentáveis, inclusão social e valorização de comunidades locais. Na área acadêmica, o conceito busca formar profissionais conscientes de seu papel na transformação social, incentivando práticas que beneficiem tanto a sociedade quanto o meio ambiente.

RESSALGA: (Cul.) Processo de reaplicação de sal em alimentos já salgados, visando reforçar a conservação, prolongar a vida útil e

intensificar o sabor. Baseia-se na ação do cloreto de sódio, que promove a osmose, extraindo a umidade e inibindo a proliferação microbiana, podendo ocorrer a seco ou em salmoura. Na gastronomia, é empregada principalmente em carnes e pescados, como no preparo de bacalhau, carne seca e charque, alterando textura e perfil sensorial conforme métodos tradicionais de cura.

RESTAURAÇÃO: É o ato de recuperar, reparar ou restabelecer algo ao seu estado original ou a uma condição próxima dele. Na gastronomia, "restauração" tem um significado específico relacionado ao fornecimento de alimentos e bebidas. O termo vem do francês restaurant, que originalmente se referia a caldos nutritivos servidos no século XVIII para 'restaurar' as forças dos clientes ou 'revigorar'. Inicialmente, no século XVI, a palavra designava um caldo de carne concentrado, uma 'sopa' nutritiva vendida para reconstituir as forças de viajantes e doentes em tavernas ou hospedarias, estabelecimentos que, mais tarde, deram origem aos restaurantes. Hoje, restauração gastronômica se refere ao setor de restaurantes, bares e outros estabelecimentos que oferecem comida e bebida ao público. Inclui desde pequenos cafés até grandes redes de restaurantes e serviços de catering. Na culinária é uma técnica que visa recuperar e revitalizar alimentos que perderam suas características originais.

RESTAURANTE: (Gast.) Estabelecimento comercial dedicado ao preparo e fornecimento de refeições e bebidas para consumo imediato, mediante pagamento. Sua função vai além da simples oferta de alimentos, pois envolve a criação de experiências gastronômicas que variam conforme o estilo e a proposta do local. Os restaurantes podem ser classificados em diferentes categorias, desde os mais informais, como lanchonetes e cantinas, até aqueles de alta gastronomia, como bistrôs e estabelecimentos com estrelas Michelin. O termo "restaurante" tem origem no francês *restaurant*. O conceito moderno surgiu em Paris, em 1765, quando o comerciante Boulanger abriu um estabelecimento denominado "Restaurante", especializado na venda de diferentes tipos de pratos preparados, rompendo com o modelo tradicional das tavernas, hospedarias e casas de pastos. O nome "restaurante" vem dessas sopas, chamadas "bouillons restaurants". Posteriormente, em 1782, Antoine Beauvilliers fundou a *Grande Taverne de Londres*, considerada o primeiro restaurante de luxo, consolidando um padrão de serviço refinado e menu diversificado. A fato de curiosidade, o restaurante

Botín, em Madrid, é o restaurante mais antigo do mundo, de acordo com o Guinness Book of Records. Fundado em 1725, o Botín é uma referência da gastronomia tradicional de Madrid. A palavra "ristorante" vem do verbo italiano ristorare, que significa "restaurar" ou "revigorar", refletindo a ideia de um local onde se renova as forças. A estrutura de um restaurante pode variar de acordo com seu porte e especialização, mas geralmente envolve uma equipe organizada sob um modelo hierárquico. A brigada de cozinha, comandada pelo chef, é responsável pela elaboração dos pratos, enquanto a brigada de salão cuida do atendimento ao cliente. Em estabelecimentos de maior sofisticação, há a presença de sommeliers, maîtres e garçons especializados. Além disso, a gestão eficiente de um restaurante envolve planejamento logístico, controle de estoque e estratégias de marketing para atrair e fidelizar o público. Ao longo dos séculos, os restaurantes tornaram-se espaços fundamentais na cultura alimentar global, refletindo hábitos sociais, inovações culinárias e a valorização da gastronomia como forma de arte e identidade cultural. A identidade e o conceito do estabelecimento são determinantes para sua diferenciação e fidelização do público.

RESTAURANTE BRASSERIE: Estabelecimento com ambiente descontraído, que oferece pratos simples e refeições informais, com grande ênfase nas bebidas, especialmente cervejas. Originário da França, mas com forte influência alemã, o conceito de brasserie remete a uma cervejaria, frequentemente combinando elementos de bar e restaurante. A decoração é geralmente inspirada na Belle Époque, e o cardápio tende a ser simplificado, com foco em pratos específicos que caracterizam o local, muitas vezes acompanhados de música ao vivo.

RESTAURANTE BUFFET: Estabelecimento gastronômico que disponibiliza uma variedade de alimentos dispostos em uma mesa, servidos em pratos, travessas ou rechauds, onde os clientes podem se servir conforme suas preferências, mediante um valor predeterminado. Estabelecimento gastronômico no qual os alimentos são dispostos em um balcão, ilha ou estação, na área destinada ao autosserviço, permitindo que os clientes selecionem e sirvam suas refeições de acordo com as suas preferências. Esse modelo pode adotar diferentes formatos, como buffet livre, onde o cliente paga um valor fixo e consome à vontade, ou buffet por quilo, no qual o preço é calculado pelo peso dos alimentos escolhidos. Popular em hotéis, restaurantes e eventos sociais, o buffet destaca-se

pela praticidade, eficiência e diversidade gastronômica, sendo amplamente utilizado para atender um grande número de pessoas. Sua origem remonta à Idade Média, e sua popularidade se mantém globalmente, também sendo conhecido como self-service.

RESTAURANTE CAFÉ: (Cafeteria ou Coffee Shop) São estabelecimentos que servem café, chá, outras bebidas e refeições leves. Originários da Europa, especialmente associados à França, esses espaços combinam elementos de cafés tradicionais e restaurantes, oferecendo desde lanches simples, como sanduíches e pastéis, até pratos mais elaborados. Caracterizam-se por uma atmosfera acolhedora e, frequentemente, mesas ao ar livre. Além de pontos de consumo, esses locais servem como centros de convivência, estudo e intercâmbio de ideias, enquanto se desfruta do ambiente.

RESTAURANTE CANTINA: Estabelecimento que combina características de uma cantina tradicional com um restaurante, com pratos caseiros servidos em porções generosas. Na gastronomia, o restaurante cantina é um estabelecimento tradicionalmente associado à culinária italiana, caracterizado por um ambiente informal e familiar. Originalmente, o termo cantina designava locais de armazenamento de alimentos e vinhos, sendo, no vernáculo peninsular, sinônimo de adega ou subsolo. Na Itália, esse tipo de restaurante assemelha-se à *trattoria*, oferecendo pratos típicos em porções generosas, ideais para compartilhamento. Com uma atmosfera acolhedora, lembra um bistrô, embora com foco na cozinha italiana. No Brasil, o conceito pode abranger tanto restaurantes de gastronomia refinada quanto estabelecimentos populares voltados a refeições acessíveis. (ler: Trattoria)

RESTAURANTE CASUAL: Caracteriza-se por oferecer pratos de maior sofisticação a preços acessíveis, frequentemente elaborados com ingredientes orgânicos. Surgido nos Estados Unidos na década de 1950, esse modelo tornou-se popular por representar um equilíbrio entre redes de fast-food e restaurantes refinados (fine dining). Além disso, sua cozinha, aberta à visitação, permite que os clientes acompanhem a preparação dos pratos e verifiquem a higiene do ambiente. Sua principal proposta gastronômica envolve a fusão de pratos clássicos com molhos gourmet e outras iguarias, proporcionando uma experiência diferenciada.

RESTAURANTE CHURRASCARIA: Restaurante ou espaço comercial especializado no preparo e serviço de carnes assadas, geralmente utilizando o método de cocção por grelhados ou assados à brasa. Esse tipo de estabelecimento pode variar desde opções mais simples até mais sofisticadas, com o serviço de carnes sendo oferecido em sistemas como rodízio, à la carte ou self-service. Os cortes de carnes servidas em uma churrascaria podem incluir diferentes tipos, como boi, porco, cordeiro, frango e, em algumas ocasiões, carnes exóticas. Churrascaria na Gastronomia refere-se ao estabelecimento que adota a técnica de assar ou grelhar carnes com o uso de calor seco, como no processo de churrasco. Na gastronomia, é reconhecida pela habilidade de preparar cortes específicos de carnes de maneira que potencialize seus sabores e texturas, servindo-os de formas variadas (rodízio, espeto corrido, ou à la carte). A churrascaria também é associada à tradição cultural de diversas regiões, especialmente no Brasil, onde o churrasco é uma prática culinária significativa, envolvendo técnicas e métodos culinários que realçam o sabor natural da carne.

RESTAURANTE COMERCIAL: Estabelecimento voltado para a oferta de refeições e bebidas com fins lucrativos, visando atender a uma clientela diversificada, geralmente composta por trabalhadores do comércio e escritórios. Com instalações simples, mas de bom gosto, esses restaurantes costumam oferecer pratos rápidos e de custo acessível, buscando atrair um público em busca de refeições práticas e econômicas. Para garantir a rentabilidade, o restaurante comercial adota estratégias como a venda em maior volume e preços mais baixos. Seu funcionamento geralmente ocorre em horário comercial, utilizando sistemas como bufê ou self-service, que possibilitam agilidade no atendimento e maior eficiência operacional.

RESTAURANTE COMFORT FOOD: Estabelecimento gastronômico que busca resgatar memórias afetivas e proporcionar uma experiência acolhedora por meio da comida. Seu conceito está associado a pratos que despertam sentimentos de nostalgia, aconchego e bem-estar, muitas vezes remetendo a receitas caseiras e tradicionais. Costumam valorizar ingredientes simples e preparações artesanais, oferecendo desde clássicos regionais, como arroz com feijão e purê de batata, até versões contemporâneas que mantêm a essência do conforto alimentar. Além disso, o conceito de comfort food não se limita apenas aos sabores, mas também à atmosfera do local, que

geralmente transmite familiaridade e calor humano, tornando-se um refúgio emocional por meio da gastronomia.

RESTAURANTES COSPLAY: estabelecimentos temáticos onde os funcionários se vestem como personagens fictícios e oferecem um atendimento diferenciado aos clientes. Esse conceito surgiu em Akihabara, Tóquio, entre o final dos anos 1990 e o início dos anos 2000, destacando-se na cultura otaku japonesa. Nessas ambientações, os atendentes frequentemente incorporam trajes de empregadas elegantes ou mordomos, criando uma experiência imersiva e interativa para os frequentadores.

RESTAURANTE DE COZINHA AUTORAL: Estabelecimento no qual o chef cria pratos exclusivos que refletem sua identidade culinária, criatividade e experiências pessoais. Diferente dos restaurantes tradicionais, esse modelo valoriza a experimentação, a inovação e a fusão de diferentes influências gastronômicas. Caracteriza-se pelo "menu de confiança", no qual os clientes degustam as sugestões do chef, sem um cardápio fixo, proporcionando uma experiência sensorial única. Não se limita a uma culinária específica, permitindo a combinação de técnicas e sabores distintos. Além dos aspectos gustativos, a apresentação dos pratos, a harmonização dos elementos e a narrativa por trás das criações são essenciais para a experiência. Devido à sofisticação e exclusividade, esses restaurantes atraem um público de alto poder aquisitivo e são frequentemente associados à gastronomia de luxo.

RESTAURANTE DE CULTURA INTERNACIONAL: Refere-se a um estabelecimento especializado em oferecer pratos autênticos que buscam proporcionar uma imersão na cultura escolhida. Estabelecimento gastronômico que oferece pratos típicos e autênticos de uma ou várias culturas de diferentes países. Ele se especializa em refletir as tradições, os ingredientes, as técnicas e os sabores originais de uma culinária ou de diversas culinárias ao redor do mundo. Pode ser um restaurante focado em uma única cultura, como a italiana ou japonesa, ou em um menu mais eclético, que abrange pratos representativos de diferentes partes do mundo. Na gastronomia, o termo "restaurante de cultura internacional" é usado para descrever estabelecimentos que buscam proporcionar uma experiência culinária genuína e diversificada. O objetivo é promover o conhecimento e apreciação de pratos autênticos, mantendo a integridade das tradições culinárias de diferentes países. Tais

restaurantes frequentemente seguem rigorosamente as técnicas e os ingredientes característicos de cada culinária, permitindo aos clientes explorar sabores e culturas por meio da alimentação. Enquanto o restaurante de cultura internacional foca na autenticidade e no respeito pelas tradições culinárias de diferentes culturas, o (Restaurante Internacional) busca oferecer uma experiência mais ampla e adaptada, com pratos reconhecidos mundialmente, sem necessariamente seguir as tradições rigorosamente.

RESTAURANTE DE ESPECIALIDADE: Estabelecimento culinário focado em um tipo específico de comida, técnica de cocção, região ou país, oferecendo pratos que refletem sua especialização. Esses restaurantes variam em categorias quanto ao padrão de atendimento, mas se destacam pela qualidade e dedicação na preparação de seus produtos, como frutos do mar, cozinha vegetariana, macrobiótica, panquecas, suflês, entre outros. A especialidade na culinária envolve um conjunto de habilidades, técnicas e conhecimentos adquiridos por chefs ou cozinheiros em uma área específica, permitindo a criação de pratos exclusivos e refinados.

RESTAURANTE DE ESTRADA: Estabelecimento comercial voltado ao atendimento de viajantes, motoristas e caminhoneiros, localizado ao longo de rodovias e estradas. Caracteriza-se pelo serviço ágil e simplificado, visando atender clientes em paradas breves durante viagens. Frequentemente, adota o sistema self-service para maior praticidade, embora algumas unidades também ofereçam rodízios de carne. Seu cardápio, geralmente acessível e substancial, inclui pratos típicos da culinária regional ou caseira, garantindo uma refeição satisfatória e adequada ao perfil dos frequentadores.

RESTAURANTE DE HOTEL: Estabelecimento gastronômico situado no interior de um hotel, podendo atender exclusivamente os hóspedes ou estar aberto ao público externo, especialmente nos horários de maior demanda, como almoço e jantar. Seu funcionamento assemelha-se ao de um restaurante convencional, oferecendo atendimento ao público e um cardápio variado. Dependendo da proposta do hotel, pode apresentar desde opções casuais até alta gastronomia, muitas vezes comandadas por chefs renomados. A qualidade da culinária oferecida pode atrair não apenas os hóspedes, mas também turistas e moradores locais em busca de uma experiência gastronômica diferenciada.

RESTAURANTE EMPRESARIAL: Estabelecimento localizado dentro de uma empresa, com a finalidade de fornecer refeições aos seus funcionários. O tipo de serviço oferecido pode variar conforme a filosofia da empresa, podendo incluir desde opções simples, com distribuição de alimentos por meio de bandejas e o método self-service ou porcionado, até versões mais sofisticadas, destinadas a diretores, gerentes e convidados. Atualmente, muitas empresas optam por manter um único restaurante, oferecendo uma ampla variedade de pratos e adotando o sistema self-service, o que permite atender tanto os funcionários quanto a diretoria e visitantes, proporcionando flexibilidade e eficiência no serviço.

RESTAURANTE ÉTNICO: Estabelecimento especializado na oferta de pratos típicos de uma determinada cultura ou região geográfica, com ênfase na preservação de técnicas culinárias tradicionais e na utilização de ingredientes autênticos, frequentemente provenientes da cultura representada. Este tipo de restaurante desempenha um papel significativo na divulgação e valorização de tradições gastronômicas específicas, promovendo uma experiência cultural imersiva. A gastronomia étnica abrange uma ampla gama de sabores, temperos e métodos de preparo, que são característicos de etnias e países ao redor do mundo, como a culinária árabe, asiática, latino-americana ou europeia. Além de oferecer uma vivência gastronômica, esses estabelecimentos costumam proporcionar uma atmosfera que reforça a identidade cultural, por meio de decoração temática, música tradicional e, por vezes, trajes típicos dos funcionários. Assim, os restaurantes étnicos não apenas oferecem uma experiência culinária diferenciada, mas também funcionam como pontos de intercâmbio cultural, ampliando o conhecimento sobre a diversidade de sabores e práticas alimentares globais.

RESTAURANTE FAMILIAR: Estabelecimento gastronômico que visa proporcionar uma experiência acolhedora, acessível e adaptada às necessidades de diferentes faixas etárias, com um ambiente que favorece a interação social. Este tipo de restaurante destaca-se por oferecer pratos variados, geralmente baseados em culinárias tradicionais e receitas caseiras, que atendem tanto a adultos quanto a crianças. A proposta do restaurante familiar é criar um ambiente que remeta ao conceito de "jantar em família", com um cardápio que combina pratos clássicos e populares, frequentemente com um toque pessoal, como molhos ou receitas especiais transmitidas entre gerações. Além disso, o atendimento é caracterizado por ser amigável

e atencioso, e os preços são, geralmente, acessíveis, permitindo que o local seja frequentado por famílias de diferentes condições econômicas.

RESTAURANTE FINO: Também conhecidos como Fine Dining ou "jantar de excelência e requinte", referem-se a restaurantes de alta gastronomia, assim como sugere o nome. Restaurantes de jantar fino prezam principalmente pelo luxo, elegância e sofisticação da decoração, além de oferecerem uma atmosfera diferenciada e única, muitas vezes assinada por um grande chef. Por isso, costumam apresentar uma perfeita harmonia entre o ambiente e seus pratos gourmet. São estabelecimentos gastronômicos que buscam constante inovação e são referência nos quesitos serviço, comida e recepção, proporcionando uma experiência de alto nível — fator que justifica os preços elevados.

RESTAURANTE GASTRONÔMICO: Estabelecimento sofisticado que oferece pratos elaborados com excelência, destacando-se pela qualidade, apresentação refinada e experiência sensorial proporcionada ao cliente. Geralmente especializado em cozinhas requintadas, como a franco-italiana, esses restaurantes costumam apresentar menus de degustação, onde os clientes experimentam uma variedade de pratos acompanhados de vinhos finos escolhidos pelo maître. Com reservas obrigatórias, o chef frequentemente interage com os clientes, sugerindo o cardápio e contribuindo para uma experiência personalizada, enquanto a decoração e a hospitalidade do ambiente complementam a refeição prazerosa.

RESTAURANTE GRILL: Estabelecimento especializado no preparo de alimentos grelhados, com ênfase em carnes, como bovina, suína, ovina, aves e peixes. Fundamentado em grelhados, podendo ser uma churrascaria mais sofisticada. Frequentemente, oferece um cardápio à la carte ou em formato de rodízio, com a opção de buffet contendo acompanhamentos e sobremesas. Fundamentado em grelhados, podendo ser uma churrascaria mais sofisticada. O principal método de cocção utilizado é o grelhado ou assado, que visa preservar os sabores naturais dos ingredientes. Além de carnes, vegetais e mariscos também podem ser preparados na grelha, proporcionando uma experiência gastronômica simples, mas saborosa, com foco na qualidade dos cortes e temperos.

RESTAURANTE INTERNACIONAL: Estabelecimento comercial gastronômico que serve pratos de outras gastronomias, diferentes da

região onde está localizado, com instalações, equipamentos e utensílios de um bom nível qualitativo e visual, oferece um serviço requintado. Estabelecimento gastronômico que oferecem uma variedade de pratos provenientes de diferentes culturas ou países, ou ainda se especializa em uma cozinha típica de uma região específica com reconhecimento global. Seu conceito visa proporcionar uma experiência culinária diversificada, incorporando ingredientes e técnicas de preparo de várias tradições alimentares. Comumente encontrados em hotéis ou locais de destaque, esses restaurantes apresentam cardápios baseados em receitas clássicas de diversas nações, sem grande ênfase em inovações. Alguns podem se concentrar em uma região específica, enquanto outros adotam um cardápio mais eclético, refletindo a riqueza global de sabores.

RESTAURANTE POP-UP: Conceito gastronômico temporário que opera sem uma sede fixa, sendo montado em espaços diversos e não convencionais, como residências, bares, teatros ou locais ao ar livre. Surgido na década de 1960, esse modelo de restaurante tem duração limitada, podendo funcionar em imóveis desocupados ou em áreas comerciais em horários alternativos. A principal característica desse tipo de restaurante é a efemeridade, criando uma experiência exclusiva e única para os clientes. Frequentemente utilizado por chefs para testar novos conceitos ou promover criações gastronômicas inovadoras, o restaurante pop-up oferece uma vivência intimista e dinâmica. Oferecem experiências gastronômicas únicas e efêmeras, que exploram a criatividade, a flexibilidade e a interação com o público de forma inovadora. Testes de conceito: Chefs utilizam pop-ups para experimentar novos conceitos culinários e testar a receptividade do público antes de investir em um restaurante permanente. Chefs itinerantes: Chefs viajantes utilizam pop-ups para compartilhar sua culinária em diferentes locais, sem a necessidade de um estabelecimento fixo.

RESTAURANTE POPULAR: Estabelecimento que visa oferecer alimentação de qualidade a preços acessíveis para a população em geral, especialmente para aqueles com menor poder aquisitivo. Esse tipo de restaurante, também chamado de restaurante comunitário ou cantina social, tem como objetivo promover a inclusão social, fornecendo refeições nutritivas e balanceadas de maneira econômica, muitas vezes com a colaboração de iniciativas públicas ou sociais. Na gastronomia, restaurante popular refere-se a um espaço de alimentação com foco em democratizar o acesso à comida,

priorizando a simplicidade e a eficiência no preparo de pratos, sem perder a qualidade dos ingredientes e a atenção ao sabor. Frequentemente, esses estabelecimentos oferecem menus simples, com pratos do cotidiano, em porções generosas e a preços que atendem a uma grande diversidade de clientes. Além disso, restaurantes populares podem estar ligados a programas governamentais ou ONGs que visam combater a insegurança alimentar em comunidades carentes.

RESTAURANTE TÍPICO: Estabelecimento que serve pratos representativos da culinária de uma determinada região ou país. A ênfase está na autenticidade e na tradição, buscando reproduzir fielmente os sabores e as receitas que caracterizam a cultura gastronômica local. Esse tipo de restaurante busca proporcionar uma experiência culinária autêntica, oferecendo pratos que refletem as tradições alimentares locais, com ingredientes típicos e receitas tradicionais. Na gastronomia, o restaurante típico é aquele que valoriza a cozinha regional, sendo um espaço onde os clientes podem experimentar os sabores e os métodos de preparo próprios de uma cultura específica. Os pratos servidos são frequentemente baseados nas receitas tradicionais passadas de geração em geração, preservando as características gastronômicas daquela região. Esse tipo de restaurante tem um papel importante na preservação e promoção da identidade culinária local, sendo um ponto de referência para a cultura gastronômica de um determinado lugar.

RESTAURATEUR: Proprietário ou gerente de um restaurante, que é um negócio da gastronomia. O termo vem do verbo francês "restaurer", que significa "restaurar". Tradicionalmente, um restaurateur é um profissional altamente qualificado, que domina todos os aspectos do negócio. Ele é responsável por manter o restaurante funcionando sem problemas e otimizar a experiência do cliente.

RESULTADO: (Gest.) Trata-se do produto final ou desfecho de um processo, atividade ou projeto, representando a concretização de objetivos por meio da aplicação de recursos e esforços. Conforme argumenta Robbins (2020), os resultados devem ser claros e mensuráveis, servindo como feedback essencial para avaliação de desempenho e motivação, demonstrando o alinhamento entre esforço individual e metas organizacionais. Na gastronomia, o resultado manifesta-se no lucro ou prejuízo financeiro, na eficiência

operacional da cozinha, na satisfação dos clientes e na reputação do restaurante, sendo a soma desses indicadores que reflete o sucesso da gestão.

RESVERATROL: É um polifenol natural da classe dos estilbenos, presente em cascas de uvas, amendoins e frutos vermelhos, conhecido por suas propriedades antioxidantes e cardioprotetoras. Sua extração pode ocorrer por prensagem de uvas ou maceração de alimentos ricos no composto. Na gastronomia, é valorizado em vinhos tintos, sucos integrais de uva e sobremesas com frutas escuras, agregando funcionalidade e sofisticação ao preparo.

RETENÇÃO DE TALENTOS: (Gest.) Refere-se às estratégias e práticas adotadas por uma organização para manter colaboradores qualificados e comprometidos, reduzindo a rotatividade e garantindo continuidade no desempenho da equipe. Na visão de Chiavenato (2014), a retenção de talentos depende de fatores como motivação, reconhecimento, oportunidades de crescimento e clima organizacional positivo, sendo essencial para sustentar vantagem competitiva e produtividade. Na gastronomia, a retenção de talentos envolve manter cozinheiros, garçons e gestores experientes, promovendo estabilidade na equipe, excelência no atendimento, consistência na qualidade dos pratos e melhoria contínua da experiência do cliente.

RETROGOSTO: Sensação ou percepção residual de sabor que permanece na boca após a deglutição do alimento ou bebida, resultante da liberação contínua de compostos aromáticos. É o sabor residual percebido. Esse sabor é experimentado após o primeiro impacto inicial e pode persistir por um curto período de tempo na boca, influenciando a experiência sensorial de quem consome. No contexto gastronômico, o retrogosto pode ser agradável ou desagradável, dependendo da composição de um prato ou bebida, como vinhos, café ou até mesmo certos alimentos. O retrogosto é um aspecto importante na avaliação da qualidade e complexidade de sabores, especialmente em produtos como vinhos e cafés, onde a persistência e a evolução do sabor podem indicar sua excelência. (Enologia) A sensação que fica na boca momentos depois de que a bebida é ingerida. Tempo que o sabor persiste na boca depois de engolir o vinho, uma sensação duradoura.

REUBEN SANDWICH: (US) Sanduíche clássico norte-americano, originário do início do século XX, composto por pão de centeio

recheado com corned beef, chucrute, queijo suíço e molho russo, grelhado até o queijo derreter. Apresenta sabor intenso, levemente ácido e salgado, com textura crocante por fora e suculenta por dentro, sendo apreciado na gastronomia como ícone de delicatessens e da culinária de fusão entre influências judaicas e americanas.

RHODOCOCCUS EQUI: Bactéria do solo que pode ser transmitida por alimentos contaminados, especialmente de origem animal. Pode causar infecções respiratórias e gastrointestinais em humanos. Na gastronomia, a preocupação é com a manipulação inadequada de carnes e produtos de origem animal, especialmente em áreas rurais ou de manejo inadequado.

RIBBLESDALE CHEESE: (UK) Queijo inglês artesanal produzido a partir de leite de cabra pasteurizado, originário de North Yorkshire. Apresenta textura macia a semidura, sabor suave e levemente adocicado com notas lácticas e terrosas, maturando de forma a desenvolver complexidade aromática. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade, harmonizando com pães rústicos, frutas frescas e vinhos brancos leves.

RIBOLLITA: (IT) Sopa tradicional da Toscana, Itália, feita com feijão branco, vegetais variados, pão duro e couve preta, originalmente reaproveitando sobras de preparações anteriores. De sabor robusto e textura espessa, caracteriza-se pelo perfil rústico e nutritivo, sendo um prato emblemático da culinária campesina italiana, valorizado por sua simplicidade e profundidade gustativa na gastronomia regional.

RICE: (UK) Termo em inglês que designa o grão comestível da planta *Oryza* sativa, conhecido em português como arroz, abrangendo tanto a forma crua quanto a cozida.

RICHELIEU, À LA: (FR) Técnica clássica da culinária francesa que consiste em preparar molhos enriquecidos com ingredientes luxuosos, como trufas, foie gras ou cogumelos, geralmente servidos com carnes ou aves nobres. O termo faz referência ao cardeal Richelieu do século XVI, simbolizando sofisticação e requinte, e destaca-se na gastronomia pela complexidade aromática e textura aveludada dos molhos elaborados.

RICOTA: (IT) Queijo fresco de origem italiana, elaborado a partir do soro do leite de vaca, ovelha ou cabra, aquecido para coagular proteínas residuais. Possui textura granulada e macia, sabor suave e

levemente adocicado. Na culinária, é utilizada em preparações doces e salgadas, sendo valorizada pela versatilidade e capacidade de agregar cremosidade a pratos diversos na gastronomia.

RICOTTA DI PECORA: (IT) Queijo fresco italiano produzido a partir do soro do leite de ovelha (Ovis aries), aquecido para coagular proteínas residuais. Apresenta textura macia, levemente granulada, e sabor suave, levemente doce e mais intenso que a ricota de leite de vaca. Na culinária, é valorizada por sua riqueza e cremosidade, usada em pratos tradicionais italianos doces e salgados, especialmente em regiões com tradição ovina.

RIESLING ITÁLICO: Variedade de uva branca (*Vitis vinifera*) pertencente à família Vitaceae, distinta da Riesling renana, cultivada principalmente na Itália, Hungria e Brasil. Originária da Europa Central, produz vinhos leves a médios, de acidez moderada, aroma delicado e notas florais e frutadas sutis. Na gastronomia, é apreciada por sua versatilidade, harmonizando com frutos do mar, queijos frescos e pratos leves.

RIGOTTE CHEESE: (FR) Queijo francês artesanal, geralmente produzido com leite de cabra cru, originário da região de Rhône-Alpes, especialmente de Condrieu. Possui formato pequeno, textura macia a levemente firme e sabor delicado, com notas lácticas e herbais que se intensificam com a maturação. Na gastronomia, é apreciado como queijo de mesa, harmonizando com pães rústicos, mel e vinhos brancos aromáticos.

RIJSTTAFEL: (EU) Banquete de origem colonial neerlandesa inspirado na culinária da Indonésia, composto por arroz acompanhado de múltiplos pratos e guarnições variadas, como carnes, frutos do mar, vegetais, molhos e condimentos picantes. Significa "mesa de arroz" em holandês e reflete a tradição de apresentar uma variedade de pratos ao lado do arroz. Caracteriza-se pela diversidade de sabores, texturas e níveis de picância, sendo uma expressão gastronômica de fusão cultural entre tradições asiáticas e europeias.

RILLETTES: (FR) Preparação francesa de carne, tradicionalmente de porco, cozida lentamente em sua própria gordura até atingir textura desfiada e pastosa, posteriormente acondicionada e coberta com gordura para conservação. Pronuncia-se "*ri-yét*", apresenta sabor intenso e untuoso, sendo consumida fria, geralmente com pães e

torradas, e valorizada na gastronomia por seu caráter rústico e preservação de métodos tradicionais de charcutaria.

RIÑONES AL JEREZ: (ES) Prato tradicional da culinária espanhola composto por rins, geralmente de cordeiro ou vitelo, salteados e cozidos em molho à base de vinho Jerez, cebola, alho e especiarias. Apresenta sabor marcante e levemente adocicado pelo vinho, com textura macia, sendo apreciado como tapa ou prato principal, representando a riqueza da gastronomia ibérica em preparos de miúdos.

RIOJA: (FR) Região vitivinícola espanhola localizada no norte do país, famosa pela produção de vinhos de alta qualidade, sobretudo tintos elaborados predominantemente com a uva *Tempranillo (Vitis vinífera)*, família Vitaceae. Originária da comunidade autônoma de La Rioja, a denominação abrange também vinhos brancos e rosados, caracterizados por equilíbrio, complexidade aromática e potencial de envelhecimento. Na gastronomia, harmonizam com carnes assadas, embutidos e pratos tradicionais espanhóis.

RIS-DE-VEAU: (FR) Termo francês que designa o timo do vitelo, glândula localizada na garganta e próxima ao coração, também presente em carneiros e porcos. Valorizado na alta gastronomia por sua textura macia e sabor delicado, é considerado um ingrediente nobre e refinado, geralmente preparado com técnicas clássicas como branquear, saltear ou assar com molhos ricos.

RISI E BISI: (IT) Prato tradicional do Vêneto, Itália, que combina arroz e ervilhas frescas (*Pisum sativum*), preparado de forma semelhante a um risoto, com caldo aromático e, por vezes, pancetta ou presunto. Apresenta textura cremosa e sabor delicado, levemente adocicado, sendo expressão da culinária sazonal italiana. Na gastronomia, é valorizado por sua simplicidade, frescor e uso de ingredientes frescos, representando a harmonia entre produto e técnica na tradição regional.

RISOLE: (PT) Salgado de origem portuguesa e brasileira, composto por massa fina recheada com carnes, queijos, ou legumes, empanada e frita até dourar, resultando em textura crocante por fora e macia por dentro. Muito popular na culinária brasileira, especialmente em festas e lanches, é valorizado pela combinação de sabor rico e praticidade no consumo.

RISOTO: Preparação clássica italiana à base de arroz rico em amido, tradicionalmente das variedades *Oryza sativa* grupo *Japonica* (como Arborio, Carnaroli ou Vialone Nano), cozido lentamente com adição gradual de caldo quente, resultando em textura cremosa. Sua técnica de preparo envolve adicionar gradualmente um caldo aquecido ao arroz, mexendo continuamente até que atinja uma textura al dente. Originário do norte da Itália, na região da Lombardia, apresenta sabor versátil conforme os ingredientes adicionados, sendo apreciado na gastronomia pela combinação de técnica precisa e possibilidade de variações sazonais e regionais.

RISSOLÉ: (FR) Técnica culinária francesa que consiste em dourar alimentos, geralmente recheados ou empanados, em gordura quente até adquirirem cor dourada e textura crocante. Comum no preparo de croquetes, pastéis e carnes, o método realça sabores e confere aspecto atraente, sendo amplamente utilizado na gastronomia para finalização de pratos com textura crocante e sabor intenso.

RISTORANTE: Na gastronomia, um ristorante é um restaurante italiano de maior formalidade e sofisticação, em comparação com estabelecimentos como *trattoria* e *osteria*. Caracteriza-se por um ambiente refinado, um serviço mais estruturado e um cardápio variado, que pode incluir pratos regionais e de alta gastronomia, com um foco maior em apresentação e técnica culinária. Os ristoranti geralmente oferecem uma experiência gastronômica mais elaborada, com pratos sofisticados e vinhos selecionados. A palavra "ristorante" vem do verbo italiano ristorare, que significa "restaurar" ou "revigorar", refletindo a ideia de um local onde se oferece não apenas refeições, mas uma experiência completa e cuidadosa de alimentação. Esses restaurantes podem variar desde os mais tradicionais até os mais modernos, sempre mantendo um alto padrão de qualidade. Ler: tratoria

RITUALISTA: Na gastronomia e culinária, termo que designa práticas, objetos ou alimentos vinculados a rituais religiosos ou culturais, especialmente nas religiões de matriz afro-brasileira, como o Candomblé e a Umbanda. No contexto gastronômico, refere-se a preparações ou ingredientes usados em cerimônias para simbolizar oferendas, proteção ou comunhão espiritual. Representa a dimensão simbólica e sagrada da alimentação em tradições religiosas.

RIZ À L'ANANAS: (FR) Prato doce da culinária francesa que combina arroz cozido com pedaços de abacaxi, açúcar e especiarias,

resultando em sobremesa aromática, cremosa e levemente cítrica. Na gastronomia, é valorizado pelo contraste entre a doçura do arroz e a acidez da fruta, proporcionando equilíbrio sensorial e frescor

RIZ À L'ESPAGNOL: (FR) Preparação culinária francesa que consiste em arroz cozido com ingredientes típicos da cozinha espanhola, como tomate, pimentão, cebola, alho e especiarias, resultando em prato saboroso, aromático e colorido. Na gastronomia, é apreciado por sua versatilidade como acompanhamento e pela combinação de sabores mediterrâneos que enriquecem diversas preparações.

RIZ À L'IMPÉRATRICE: (FR) Sobremesa clássica da culinária francesa feita com arroz doce aromatizado, moldado em formato elegante e frequentemente acompanhado de frutas cristalizadas ou caldas. Apresenta textura cremosa e sabor delicado, simbolizando sofisticação e requinte nas preparações doces da gastronomia tradicional francesa.

RIZ À L'ITALIENNE: (FR) Preparação de arroz típica da culinária francesa inspirada no risoto italiano, cozida com caldo, cebola e vinho branco, frequentemente enriquecida com queijo e manteiga. Apresenta textura cremosa e sabor equilibrado, sendo utilizada como acompanhamento ou base para pratos sofisticados na gastronomia europeia.

RIZOGALO: (EU) Sobremesa tradicional grega feita com arroz cozido em leite, açúcar e aromatizado com canela, apresentando textura cremosa e sabor suave. Popular na culinária mediterrânea, é apreciada tanto como sobremesa reconfortante quanto pela simplicidade dos ingredientes e método de preparo.

ROB ROY: (US) Coquetel clássico composto principalmente por uísque escocês e vermute doce, criado em 1894 por um barman do hotel Waldorf Astoria, em Manhattan, Nova York. Caracteriza-se pelo sabor equilibrado entre a robustez do uísque e a doçura do vermute, frequentemente aromatizado com bitters e servido com cereja ou casca de limão, sendo um ícone da coquetelaria tradicional.

ROBALO: Peixe de água salgada nativo das Américas, com uma espécie europeia (*Dicentrarchus labrax*). Sua carne firme e sabor delicado é amplamente utilizada na gastronomia, em preparações como grelhados, assados e moquecas. Considerado de alto valor, é apreciado tanto em pratos simples quanto em receitas sofisticadas. Ler Loubine

ROBATA: (AS) Método tradicional japonês de grelhados que consiste em assar carnes, peixes e vegetais em espetos sobre carvão, geralmente em churrasqueiras de mesa ou grelhas abertas. Valoriza o sabor defumado e a textura suculenta dos alimentos, sendo uma técnica fundamental na gastronomia japonesa para preparações simples e saborosas

ROBÔ DE COZINHA MULTIFUNCIONAL: Equipamento automatizado que executa diversas funções, como cortes, emulsões e coccões, com alta precisão e controle. Na gastronomia, sua utilização é essencial para otimizar processos, aumentando a eficiência e a consistência dos pratos, especialmente em restaurantes e pâtisseries, onde a precisão e a agilidade são fundamentais.

ROBOT COUPE: Processador de alimentos de alta capacidade, projetado para triturar, emulsificar e fatiar rapidamente diversos ingredientes. Na gastronomia, é amplamente utilizado em cozinhas industriais e restaurantes de alta performance.

ROCAMADOUR CHEESE: (FR) Queijo francês de cabra, produzido na região de Lot, com Denominação de Origem Protegida (AOP). De tamanho pequeno, textura macia e cremosa, apresenta sabor delicado, levemente ácido e amanteigado, intensificando-se com a maturação. Na gastronomia, é consumido fresco ou curado, valorizado como queijo de mesa e ingrediente em pratos tradicionais da culinária occitana.

ROCAMBOLE: (EU) Preparação culinária que consiste em uma massa fina, doce ou salgada, espalhada, recheada e enrolada em formato cilíndrico, similar ao pão de ló enrolado. Tem origem na confeitaria europeia, mais precisamente na França do século XVIII, onde era conhecido como *roulé* (enrolado). A técnica de preparo consiste em assar uma massa fina de pão de ló, rechear com cremes doces ou salgados e, posteriormente, enrolá-la. Seu sabor e textura dependem do recheio, que pode ser de geleias, doces de leite, cremes e até preparos salgados. Na gastronomia, é valorizado pela versatilidade de recheios e apresentação, sendo popular em sobremesas, sanduíches e pratos festivos.

ROCHEFORT BREWERY: (EU) Cervejaria belga ligada à Abadia de Rochefort, um mosteiro trapista fundado no século XIII, com a instalação cervejeira atual datando de 1899. Produz quatro cervejas reconhecidas como trapistas, seguindo tradições monásticas de fabricação artesanal, caracterizadas por complexidade aromática,

corpo encorpado e teor alcoólico elevado. Na gastronomia e cultura cervejeira, suas produções são valorizadas por sabor intenso, riqueza de notas maltadas e frutadas, e autenticidade histórica.

ROCKY MOUNTAIN OYSTERS: (US) Prato tradicional da culinária do oeste dos Estados Unidos, composto por testículos de touro, porco ou carneiro, geralmente empanados e fritos. Apesar do nome sugestivo "ostras das montanhas rochosas" , trata-se de um petisco com textura macia e sabor suave, valorizado regionalmente como iguaria típica da gastronomia do campo e festivais rurais, por vezes, é considerado um afrodisíaco e possui um sabor e textura que muitos comparam a miúdos.

RØDGRØD MED FLØDE: (EU) Sobremesa tradicional da Dinamarca, de origem nórdica, que consiste em um mingau ou geleia espessa de frutas vermelhas, como morangos, framboesas, groselhas e cerejas, cujo nome significa "mingau vermelho com creme". A técnica de preparo envolve cozinhar as frutas com açúcar e água, espessando a mistura com amido, servida fria acompanhada de creme de leite ou leite, criando contraste entre a cremosidade e a acidez das frutas. Na gastronomia, é valorizada pela combinação de frescor, textura e sabor marcante, sendo típica das estações mais quentes.

ROHWURST: (DE) Embutido cru típico da culinária alemã, elaborado com carnes suínas e bovinas temperadas, curadas e maturadas por períodos que variam conforme o estilo regional. Apresenta textura firme e sabor intenso, combinando processos de cura e defumação, sendo consumido fatiado como aperitivo ou ingrediente em pratos tradicionais da gastronomia germânica.

ROJÕES À MODA DO MINHO: (PT) Prato tradicional português da região do Minho, composto por pedaços de carne de porco marinados em vinho branco, alho, louro e especiarias, posteriormente cozidos ou fritos até dourar. Apresenta sabor robusto e suculento, com textura macia, sendo acompanhado frequentemente por batatas, arroz ou grelos, destacando-se na gastronomia regional pela riqueza de aromas e influência da cozinha rústica minhota.

ROLINHOS DE FÍGADO À TRANSMONTANA: (PT) Prato tradicional da região de Trás-os-Montes, Portugal, composto por fígado bovino ou suíno temperado, enrolado com ingredientes como toucinho, pão ou ervas, e cozido ou grelhado. Apresenta sabor intenso e textura firme, refletindo a culinária rústica regional, valorizada pela utilização de

ingredientes locais e técnicas tradicionais na gastronomia transmontana.

ROLINHOS PRIMAVERA: (AS) Harumaki. Preparação típica da culinária asiática, especialmente chinesa, composta por uma fina massa recheada com legumes, carne ou frutos do mar, enrolada em formato cilíndrico e frita até dourar. Apresentam textura crocante e sabor equilibrado entre o recheio e a massa, sendo amplamente consumidos como aperitivos ou petiscos na gastronomia internacional.

ROLO DE MASSA: (Cul.) Utensílio cilíndrico utilizado para esticar e modelar massas de pães, tortas e pastéis. Na gastronomia, é essencial para confeitaria e panificação, garantindo espessura uniforme nas preparações.

ROLLMOPS: (DE) Conserva tradicional alemã composta por filés de arenque (*Clupea harengus*, família Clupeidae) em conserva, enrolados em forma cilíndrica ao redor de picles e cebolas fatiadas. Originário da Alemanha, é rico em proteínas, ômega-3 e vitamina D. Na culinária, é servido frio como aperitivo, fixado com espetos. Possui sabor ácido, salgado e agridoce, com textura firme. Na gastronomia, é apreciado em cafés da manhã ou petiscos, especialmente após festas e consumo de álcool.

ROLY POLY PUDDING: (UK) Sobremesa britânica tradicional feita com massa de sebo recheada com geleia, preparada por cozimento no vapor ou assada. Também conhecido como *jam roly-poly*, é um prato nostálgico, frequentemente associado à infância e à culinária clássica do Reino Unido, caracterizado por sua textura macia e sabor doce e frutado.

ROMÃ: Fruto da planta *Punica granatum*, pertencente à família Punicaceae, originária da região do Oriente Médio e cultivada em diversas partes do mundo. Rica em antioxidantes, vitaminas C e K, além de minerais como potássio, possui sabor agridoce e textura suculenta, com sementes comestíveis envoltas em polpa. Na culinária, é utilizada fresca, em sucos, molhos e sobremesas, sendo valorizada na gastronomia por seu impacto visual e aporte nutricional.

ROMANO CHEESE: 1. Queijo duro italiano produzido principalmente com leite de ovelha, pertencente à família Lactobacillaceae, originário das regiões do Lazio, Sicília e Sardenha. Caracteriza-se por

sabor forte, salgado e ligeiramente picante, com textura firme e granulada, sendo amplamente utilizado ralado sobre massas, sopas e pratos tradicionais na gastronomia mediterrânea. 2. Termo usado nos Estados Unidos e no Canadá para designar uma classe de queijo duro e salgado, adequado principalmente para ralar.

ROMEU E JULIETA: Sobremesa típica da culinária brasileira, originária de Minas Gerais durante o período colonial (séculos XVIII–XIX), a partir da combinação entre queijo, especialmente o queijo minas, e a goiabada, doce tradicional produzido em abundância na região. O conceito gastronômico está na complementaridade de sabores e texturas — o salgado e firme do queijo (Romeu) com o doce e macio da goiabada (Julieta). O nome "Romeu e Julieta" foi consagrado nacionalmente na década de 1960, em uma campanha publicitária da marca de goiabada Cica. Na culinária, pode ser consumido de forma simples ou incorporado a bolos, tortas e sobremesas sofisticadas. Na gastronomia, é considerado um clássico que ilustra a identidade mineira e brasileira pela harmonização de contrastes.

RONDELLI: (IT) Prato de massa italiana composto por lâminas recheadas, enroladas e cortadas em rodelas que lembram pequenos rocamboles. Semelhante ao canelone, porém com rolos menores e mais curtos, o nome significa "arruelas" em italiano, referindo-se à forma circular. Recheado com queijos, presunto, carnes ou vegetais, é coberto com molho e assado, apresentando textura macia e sabor rico, sendo popular em festas e refeições familiares.

ROOT BEER: (US) Bebida carbonatada originária da América do Norte, de baixo teor alcoólico, caracterizada pelo sabor doce e complexo derivado da combinação de raízes, ervas e especiarias como sassafrás, baunilha, alcaçuz, anis e noz-moscada. Tradicionalmente feita com extratos naturais, hoje geralmente utiliza aromatizantes artificiais devido a restrições de saúde, mantendo sua coloração escura e textura efervescente, sendo popular na cultura gastronômica norte-americana.

ROPA VIEJA: (ES) Prato tradicional de origem espanhola, com variações em diversos países da América Latina e nas Filipinas, feito geralmente com carne cozida desfiada, tomates e sofrito como base aromática. O nome, que significa "roupa velha", remete à aparência da carne desfiada ou ao uso de sobras de outras refeições. É considerado um prato nacional em Cuba.

ROQUEFORT CHEESE: (FR) Queijo azul francês feito com leite cru de ovelha da raça Lacaune e maturado em cavernas naturais da região de Roquefort-sur-Soulzon. É caracterizado por veios azul-esverdeados formados pelo fungo *Penicillium roqueforti*, que lhe conferem sabor intenso, salgado e levemente picante, além de textura úmida e quebradiça, é um dos queijos azuis mais famosos e antigos do mundo. Possui denominação de origem protegida (AOP) e é tradicionalmente consumido puro, com pão, frutas ou em molhos.

ROSBIFE: (UK) Preparação culinária de origem britânica, conhecida como *roast beef* ("carne assada"), que consiste no assado de cortes inteiros de carne bovina, geralmente contra-filé ou filé mignon, até ponto médio ou malpassado, preservando suculência e maciez. Na gastronomia, é servido fatiado, frequentemente acompanhado de molhos e guarnições, valorizado pela simplicidade e sabor natural da carne assada.

ROSCA: (EU) Produto de panificação em formato circular ou oval, geralmente elaborado com massa doce ou salgada, podendo conter recheios, coberturas ou frutas cristalizadas. De origem europeia, especialmente associada a tradições festivas ibéricas, é consumida em diversas culturas como alimento simbólico em celebrações e eventos. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e importância cultural, sendo apreciada em diferentes versões regionais.

ROSCA DE POLVILHO: Salgado típico brasileiro elaborado com polvilho azedo ou doce, ovos, óleo e leite, assado em formato circular ou oval, com textura leve, crocante por fora e macia por dentro. Originária da culinária mineira, com raízes na tradição indígena, é amplamente consumida em festas e lanches, sendo valorizada pelo sabor suave e crocância característica na gastronomia regional.

ROSCA RAINHA: Doce tradicional popular em Minas Gerais, Brasil, associado à visita de Dom Pedro II e Dona Teresa Cristina. Elaborada com massa enriquecida e recheio de doce de leite e creme de manteiga, apresenta textura macia e sabor doce equilibrado. Na gastronomia regional, é valorizada por sua história, riqueza de ingredientes e papel em celebrações locais.

ROSE HIPS: Fruto da planta Rosa spp., pertencente à família Rosaceae, caracterizado por pequenas bagas vermelhas ou alaranjadas que se formam após a floração. Rico em vitamina C, antioxidantes e outros nutrientes, é utilizado na culinária para preparo de chás, geleias,

molhos e suplementos, sendo valorizado na gastronomia e fitoterapia por seus benefícios nutricionais e sabor levemente ácido.

ROSETTA: (IT) Pão tradicional italiano, caracterizado por sua forma arredondada e interior leve e aerado, com crosta fina e crocante. Originário de Roma, é amplamente utilizado na culinária como base para sanduíches devido à sua textura macia e sabor suave, sendo valorizado na gastronomia por sua versatilidade e qualidade artesanal.

ROTATIVIDADE: (Gest.) refere-se ao índice que mede a entrada e saída de colaboradores em uma organização dentro de um determinado período. Esse indicador revela a estabilidade da força de trabalho e está diretamente associado a custos de recrutamento, treinamento e adaptação de novos funcionários, além de impactar na continuidade e eficiência das operações. Segundo Chiavenato (2014), a rotatividade de pessoal é um fenômeno organizacional que representa o fluxo de admissões e desligamentos, devendo ser constantemente monitorado para avaliar as causas, controlar os efeitos e adotar medidas que promovam a retenção de talentos. Na Gastronomia: a rotatividade é um desafio frequente em restaurantes e bares, devido às longas jornadas, ritmo intenso de trabalho e sazonalidade da demanda. O controle desse índice é essencial para reduzir custos com treinamentos, manter a padronização no serviço e garantir uma equipe estável, o que influencia diretamente na qualidade da experiência do cliente

ROTAVÍRUS: É um gênero de vírus da família Reoviridae que causa gastroenterite, especialmente em crianças. A transmissão ocorre principalmente pela via fecal-oral, através do consumo de água ou alimentos contaminados com o vírus, ou pelo contato com superfícies contaminadas. Na gastronomia, a prevenção envolve a higiene rigorosa das mãos, o uso de água potável e o cozimento adequado de alimentos.

ROTEIRIZAÇÃO GASTRONÔMICA: É o planejamento e organização de roteiros turísticos focados em experiências culinárias e culturais relacionadas à alimentação. O objetivo é proporcionar aos turistas uma imersão na cultura local através da gastronomia, valorizando a identidade e a autenticidade da região. Vai além da simples indicação de restaurantes, inclui visitas a produtores de alimentos, mercados, feiras, festivais gastronômicos, restaurantes tradicionais, oficinas de culinária e degustações, conectando a gastronomia à história,

tradições e costumes da região. O objetivo é proporcionar ao turista uma vivência autêntica e completa da cultura local através do paladar, valorizando os ingredientes, as técnicas de preparo e as histórias por trás dos pratos típicos. Um roteiro gastronômico bem planejado oferece uma experiência sensorial e cultural enriquecedora, promovendo o turismo e a economia local.

ROTEIRIZAÇÃO TURÍSTICA: Refere-se ao processo de planejar e organizar itinerários de viagem, com o objetivo de otimizar a experiência do turista ao proporcionar uma sequência lógica e interessante de visitas e atividades em um destino. Esse planejamento envolve a seleção e organização de atrativos turísticos, como pontos de interesse históricos, culturais, naturais, gastronômicos, e recreativos, para garantir que os turistas tenham acesso a uma diversidade de experiências de maneira eficiente e agradável. A roteirização turística pode ser personalizada de acordo com o perfil dos turistas (por exemplo, turismo cultural, de aventura, de luxo), e leva em consideração fatores como o tempo disponível, a proximidade entre os atrativos, a acessibilidade e a logística. Além disso, a roteirização pode incluir informações sobre transporte, hospedagem, alimentação e outras facilidades que contribuem para o conforto e a conveniência dos visitantes. O objetivo é proporcionar uma experiência coesa e enriquecedora, aumentando a satisfação e incentivando o turismo sustentável.

ROTEIROS GASTRONÔMICOS: São itinerários estruturados que integram produtos, atrativos, territórios e serviços cuidadosamente planejados, organizados e coordenados para proporcionar experiências culinárias que vão além da mera satisfação alimentar. Esses roteiros permitem a imersão na cultura gastronômica de um destino, conectando os visitantes a tradições, ingredientes locais, modos de preparo e histórias associadas à culinária regional. Eles podem incluir visitas a restaurantes típicos, mercados, feiras, vinícolas, cervejarias, produtores rurais e eventos gastronômicos, promovendo a valorização da identidade cultural e o desenvolvimento do turismo gastronômico. Para montar um roteiro gastronômico, é necessário selecionar os principais atrativos culinários da região, como restaurantes típicos, mercados, feiras e eventos gastronômicos. Organize o itinerário de forma lógica, planejar a logística, incluindo transporte, hospedagem, horários e custos, considerando a proximidade e os horários de funcionamento. Com os elementos em mãos, crie um roteiro narrativo que

contextualize as experiências e conte histórias relacionadas à cultura gastronômica. Inclua experiências como degustações, visitas a produtores locais e aulas de culinária. Garanta que o roteiro represente a diversidade e os sabores autênticos da cultura local, proporcionando uma vivência completa e enriquecedora.

ROTELLE: (IT) Massa de sêmola de trigo duro de origem italiana, caracterizada por sua forma tridimensional semelhante a pequenas rodas de carroça com raios. Frequentemente utilizada em saladas de massa e sopas substanciosas, sua textura firme mantém o cozimento adequado. Na gastronomia, destaca-se pela forma decorativa, sendo apreciada em pratos que valorizam apresentação visual, sabor e versatilidade.

ROTI: (AS) Refere-se a um pão achatado típico da culinária do Sul da Ásia, especialmente na Índia e Paquistão. É preparado com farinha de trigo integral, água e sal, cozido em chapa quente (tava). Na gastronomia, é um acompanhamento básico para diversos pratos e curries.

ROTINI: (IT) Massa italiana em formato espiralado ou em saca-rolhas, com cerca de 4 cm de comprimento. Sua forma característica facilita a retenção de molhos, tornando-a versátil para preparações variadas, incluindo pratos quentes e saladas frias. Na gastronomia, é valorizada pela textura que proporciona e pela capacidade de harmonizar com diferentes tipos de molhos e ingredientes.

ROTISSERIA: (FR) Estabelecimento gastronômico especializado na venda de pratos prontos, especialmente carnes assadas, saladas, massas e acompanhamentos. Palavra de origem francesa, refere-se ao estabelecimento gastronômico especializado na venda de pratos prontos, em especial carnes assadas, massas, saladas e acompanhamentos. O conceito deriva das antigas rôtisseries parisienses, ligadas inicialmente às casas de assados em espetos giratórios (rôtissoires), evoluindo para locais de conveniência culinária. Na culinária, caracteriza-se pelo preparo padronizado e pela oferta de alimentos prontos para consumo imediato. Na gastronomia, a rotisseria simboliza praticidade, variedade e manutenção de qualidade caseira em ambiente comercial

ROTISSERIE: (FR) Técnica culinária de origem francesa, derivada do verbo rôtir (assar). Consiste em assar carnes em espetos giratórios, garantindo cocção uniforme, preservação da suculência e intensificação do sabor. Representa tradição e excelência no preparo

de assados, sendo associada a métodos artesanais e técnicas clássicas da gastronomia francesa. “rotisserie” é a técnica de assar, enquanto “rotisseria” é o espaço comercial que evoluiu desse saber tradicional.

RÔTISSEUR: (do francês "rôtisse", que significa "assar", e "rôtissoire", que se refere a um "assador" ou "churrasqueira") é o chef especializado na preparação de carnes e aves assadas. Sua responsabilidade abrange a elaboração de pratos que utilizam o forno, incluindo assados inteiros, grelhados e pratos de cocção lenta. Além disso, o rôtisseur é encarregado de assar carnes, aves e peixes, e de preparar pratos grelhados e frios, aproveitando os sucos caramelizados depositados nas assadeiras.

ROTMOS: (DE) Prato tradicional da culinária alemã e escandinava, feito a partir da mistura cozida de tubérculos como nabo, cenoura e batata, amassados até formar um purê homogêneo. Apresenta sabor suave e textura cremosa, sendo servido como acompanhamento de carnes e pratos típicos, valorizado na gastronomia regional por sua rusticidade e simplicidade nutritiva.

ROUENNAIS CHEESE: (FR) Queijo artesanal francês originário da região da Normandia, caracterizado por leite de vaca cru e maturação que confere textura macia a semidura e sabor suave, ligeiramente amanteigado e levemente ácido. Na gastronomia, é apreciado como queijo de mesa e ingrediente em pratos regionais, representando a tradição queijeira normanda.

ROUX: Agente espessante composto por partes iguais de gordura (geralmente manteiga clarificada) e farinha de trigo, submetido à cocção para obtenção de diferentes graus de coloração, até formar um creme espesso e homogêneo. Na culinária clássica francesa, há três tipos principais: roux branco (blanc), roux amarelo (blond) e roux marrom (brun), sendo a cor e o sabor determinados pelo tempo de cozimento. Posteriormente, surgiu o roux negro (noir), utilizado para preparações específicas. O roux deve sempre ser incorporado às produções da seguinte maneira: roux frio em líquidos quentes e roux quente em líquidos frios. Aquece-se e derrete-se a manteiga, e acrescenta-se o trigo de uma só vez, mexendo com um fouet até formar uma pasta uniforme. Dependendo do tempo de cocção do roux, obtêm-se cores e sabores distintos, conforme o avanço da caramelização do amido. As quatro variações são bases tradicionais da gastronomia francesa, empregadas na espessura de molhos, sopas e guisados, conferindo consistência e profundidade de sabor. Na

gastronomia, o roux é essencial para conferir corpo, textura e estabilidade às preparações.

ROUX BRANCO OU CLARO (BLANC): Elaborado a partir da combinação de 50% de gordura (manteiga ou manteiga clarificada) e 50% de amido (farinha de trigo), formando uma pasta homogênea. Com tempo de cocção de 1 a 2 minutos. Possui 100% de poder de espessamento, com coloração branca ou bege claro, sem alteração significativa na cor da farinha. Na gastronomia, é utilizado como base para molhos brancos, como o béchamel, e sopas claras, conferindo textura suave e coloração neutra às preparações.

ROUX AMARELO OU DOURADO (BLOND): Elaborado a partir da combinação de 50% de gordura (manteiga ou manteiga clarificada) e 50% de amido (farinha de trigo), formando uma pasta homogênea. Com tempo de cocção de 2 a 3 minutos. Possui 75% de poder de espessamento, com coloração amarelo-dourado, devido ao leve escurecimento da farinha. Na gastronomia, é utilizado como base para molhos como o velouté, além de sopas e guisados, conferindo leve sabor tostado.

ROUX MARROM OU ESCURO (BRUN): Elaborado a partir da combinação de 50% de gordura (manteiga ou manteiga clarificada) e 50% de amido (farinha de trigo), formando uma pasta homogênea. Com tempo de cocção de 5 a 6 minutos. Possui 50% de poder de espessamento, com coloração marrom e aroma de oleaginosas tostadas, como avelãs, amêndoas ou nozes. Na gastronomia, é utilizado como base para molhos escuros, como o espagnole, e preparações mais encorpadas, conferindo profundidade de sabor.

ROUX NEGRO (NOIR): Elaborado a partir da combinação de 50% de gordura (manteiga ou manteiga clarificada) e 50% de amido (farinha de trigo), formando uma pasta homogênea. Com tempo de cocção de 8 a 10 minutos. Possui 35% de poder de espessamento, com coloração marrom-escura intensa, quase preta, atingida pouco antes do ponto de queima. Na gastronomia, é utilizado como base para o molho gumbo, característico da culinária cajun/creole da Louisiana (EUA), conferindo sabor robusto e defumado às preparações.

ROYALE: (FR) Guarnição clássica da culinária francesa, tradicionalmente preparada como uma espécie de flan ou gelatina salgada feita com caldo concentrado de carne de caça, ovos e creme. Apresenta textura firme e delicada, sendo servida em sopas ou como

acompanhamento, valorizando o sabor intenso e a sofisticação das preparações à base de caça na gastronomia francesa.

RÚCULA: Planta herbácea anual (*Eruca vesicaria*), pertencente à família Brassicaceae, originária da região do Mediterrâneo. Possui folhas verdes, recortadas e sabor característico picante e levemente amargo. Na culinária, é utilizada crua em saladas, sanduíches e como complemento em pratos diversos, sendo valorizada na gastronomia pela frescura e pelo toque marcante que adiciona aos preparos.

RUIBARBO: Planta herbácea originária da Ásia, cultivada por seus talos comestíveis de coloração avermelhada e sabor marcadamente ácido. Utilizado na gastronomia para a preparação de doces, compotas, tortas e geleias, os talos são geralmente cozidos com açúcar, enquanto as folhas são tóxicas e não comestíveis.

RUM: (AL) Destilado alcoólico produzido a partir da fermentação e destilação do melaço ou suco da cana-de-açúcar, originário das regiões tropicais, especialmente do Caribe, onde sua produção teve destaque no século XVII nas ilhas produtoras de açúcar. Apresenta teor alcoólico mínimo de 37,5%, variando de estilos claros e suaves a escuros e encorpados. Na gastronomia, é usado em coquetéis, preparos culinários e como bebida de degustação.

RUSKS: (EU) Biscoitos ou torradas de pão seco, originários da culinária europeia, especialmente consumidos no Reino Unido, Holanda e África do Sul. Produzidos a partir do pão assado novamente para remover a umidade, apresentam longa conservação e textura crocante. Na gastronomia, são consumidos como lanche, acompanhados de café ou chá, ou utilizados em preparações doces e salgadas, como pudins e farofas

RUSTY NAIL: (UK) Coquetel clássico composto por uísque escocês e licor Drambuie, que combina mel, ervas e especiarias. Apresenta sabor doce, amadeirado e levemente picante, servido geralmente com gelo em copo baixo. É valorizado na coquetelaria pela simplicidade e equilíbrio, sendo apreciado como bebida digestiva ou em ocasiões sociais.

RUSSIAN DRESSING: (US) Molho de origem norte-americana, criado no início do século XX e inspirado em sabores considerados “russo” na época, embora não tenha relação direta com a Rússia. É uma emulsão à base de maionese, ketchup ou molho de tomate, picles, cebola e condimentos, com sabor levemente picante e adocicado. Na

culinária, é tradicionalmente utilizado em saladas, especialmente a Reuben Sandwich, e como acompanhamento para carnes frias e sanduíches.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL. Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

S

Dicionário de Gastronomia

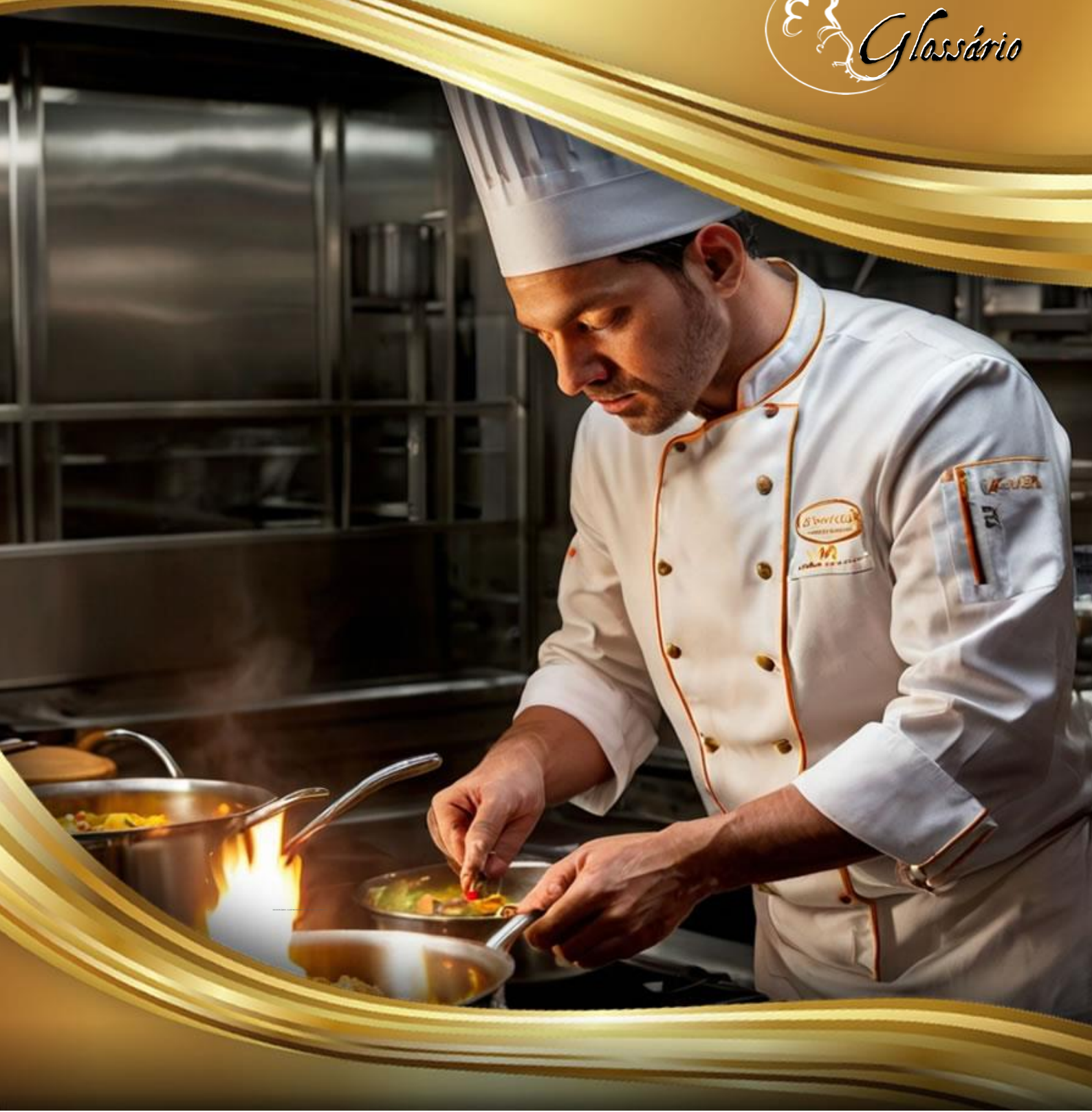
GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNOPQR **S** TUVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário



SAANEN CHEESE: (EU) Queijo suíço produzido com leite de cabra da raça Saanen (Capra aegagrus hircus), originária da região homônima no cantão de Berna, Suíça. Apresenta textura semimole a firme, coloração marfim e sabor suave, levemente adocicado, com notas lácteas delicadas. Rico em proteínas, cálcio e vitaminas A e D, é utilizado na gastronomia em tábuas de queijos, saladas, sanduíches e preparações gratinadas, valorizando pratos pela cremosidade e perfil sensorial equilibrado.

SABLAGE: (Cul.) É o nome da mistura obtida pelo método sabler, realizado com as mãos, sendo a primeira etapa da preparação da massa *sablée* (*pâte sablée*). (Gast.) Na gastronomia, o sablage é valorizado por criar textura delicada e esfarelada, servindo de base para tortas, biscoitos e outras preparações finas de confeitaria.

SABLÉE: (Fr.) Massa de confeitaria francesa de textura friável, delicada e arenosa, obtida por meio da aplicação da técnica de sabler. Composta por farinha, manteiga, açúcar e ovos, é utilizada como base para tortas, biscoitos e petit fours. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor amanteigado, consistência macia e versatilidade em preparações doces finas.

SABLER: (Cul.) Técnica clássica da pastelaria francesa que consiste em misturar manteiga fria à farinha até obter uma mistura homogênea e esfarelada, com aparência de areia úmida, também denominada em inglês *to cut in*. Na gastronomia, o sabler é essencial para conferir leveza, delicadeza e textura quebradiça a massas como tortas, biscoitos e pâtes brisées, garantindo qualidade e acabamento refinado aos produtos assados.

SABONGO: Doce tradicional nordestino brasileiro, elaborado com coco ralado (ou bagaço de coco) cozido em mel de cana-de-açúcar (melado), de origem colonial e de inspiração africana, com sabor agridoce e textura densa, consumido sobretudo em festividades como as festas juninas.

SABOR: (Gast./CiêC./Cul.) Refere-se à sensação percebida pelos órgãos do paladar quando certos corpos ou substâncias entram em contato com a língua e as papilas gustativas. O sabor é uma experiência sensorial complexa, que abrange não apenas os cinco

sabores básicos — doce, salgado, amargo, azedo e umami — mas também fatores como a textura, a temperatura e o aroma de um alimento. Essa percepção é resultado da interação entre os quimiorreceptores presentes na língua e as substâncias químicas presentes nos alimentos, que são interpretadas pelo cérebro. O sabor, portanto, envolve uma resposta multissensorial que vai além do simples ato de sentir o gosto, incorporando aspectos emocionais e contextuais. Além disso, a percepção do sabor pode ser influenciada por fatores individuais, como memória gustativa e preferências culturais, tornando a experiência única para cada pessoa. O doce é um sabor associado a açúcares e substâncias que fornecem energia rápida, enquanto o salgado provém de sais minerais, como o cloreto de sódio. O amargo é frequentemente associado a substâncias alcalinas ou venenosas, sendo geralmente percebido como desagradável. O azedo é um sabor ácido, típico de alimentos com pH baixo, como as frutas cítricas. O umami, por sua vez, é um sabor "saboroso" ou "delicioso", encontrado em alimentos ricos em glutamato e aminoácidos. Esses cinco sabores básicos compõem a percepção gustativa, uma experiência sensorial que ocorre quando os quimiorreceptores da língua e da boca são estimulados por diferentes substâncias.

SABOR AMADEIRADO: (Cul.) Na gastronomia, o sabor amadeirado em carnes geralmente é obtido por meio de métodos de preparo que envolvem o uso de madeira, como defumação, grelhados ou assados em carvão e madeira. O processo de defumação, por exemplo, infunde as carnes com uma série de compostos aromáticos provenientes da queima da madeira, conferindo um sabor característico de carvalho, nogueira, cedro ou até frutas secas como maçã e cereja, dependendo do tipo de madeira utilizada.

SABOR PROVENÇAL: (Cul.) Estilo de culinária que se caracteriza pelo uso de azeite de oliva, alho e ervas aromáticas. Os pratos provençais são típicos da região da Provença, no sul da França “moda da Provence”. Caracterizada pelo uso constante de ervas aromáticas, hortaliças frescas e azeites de oliva, a chamada Cuisine du Soleil (Cozinha do Sol).

SABUGUEIRO: (sp.) Planta arbustiva da espécie *Sambucus nigra*, pertencente ao gênero *Sambucus* e à família Adoxaceae, originária da Europa e partes da Ásia. Seus frutos e flores são ricos em antioxidantes, vitaminas A, B e C, e compostos bioativos com

propriedades imunológicas e digestivas. As bagas, quando cruas, são tóxicas, mas após cozidas, secas ou fermentadas tornam-se seguras, sendo utilizadas em compotas, geleias e vinhos. Na culinária, flores e frutos conferem aroma floral e sabor adocicado, e na gastronomia, destacam-se em preparações doces e bebidas, valorizando aroma, cor e funcionalidade.

SACARINA: (CiêC./Cul.) Edulcorante artificial de origem sintética, identificado quimicamente como o composto o-sulfobenzoimida, sem valor calórico e com poder adoçante cerca de 300 a 500 vezes superior ao da sacarose. Descoberta nos Estados Unidos no final do século XIX, é utilizada na culinária e na indústria alimentícia para adoçar bebidas, sobremesas e produtos dietéticos. Na gastronomia, confere dulçor intenso sem alterar significativamente a textura das preparações.

SACA-ROLHAS PROFISSIONAL: (Ute.) Utensílio projetado para abrir garrafas de vinho com rapidez e segurança. Na gastronomia, é indispensável para restaurantes e bares especializados em enologia.

SACARÔMETRO: (Equi./CiêC.) Instrumento de medição óptica utilizado para determinar a concentração de sacarose em soluções, baseado no princípio da rotação da luz polarizada. Empregado principalmente na indústria açucareira, de bebidas e alimentos, auxilia no controle de qualidade e no ajuste de formulações. Na gastronomia, é aplicado em processos que exigem precisão na quantificação de açúcar, como na produção de doces, xaropes e bebidas alcoólicas.

SACAROSE: (CiêC.) Disacarídeo formado pela união de glicose e frutose, com fórmula molecular $C_{12}H_{22}O_{11}$, a sacarose é o açúcar comum extraído principalmente da cana-de-açúcar e da beterraba. Ela é amplamente utilizada como adoçante, sendo rapidamente metabolizada pelo organismo. Na gastronomia, é usada tanto para adoçar quanto para proporcionar textura e cor, especialmente em processos de caramelização. Exemplos incluem o uso em bolos, caldas e na preparação de doces como o caramelizado.

SACHÊ DE TEMPEROS: (Cul.) Pequeno saco feito de gaze ou pano, contendo ervas e temperos, como talos de salsinha, tomilho e louro, amarrado de forma a impedir que os ingredientes soltos se espalhem. Na culinária, é utilizado para aromatizar caldos, sopas, molhos e cozidos, permitindo extrair sabor sem deixar resíduos sólidos no

preparo. Na gastronomia, é valorizado por facilitar o manejo de temperos e garantir sabor uniforme e refinado às preparações.

SACHET D'ÉPICES: (FR) Pronuncia-se sachê depice. É um sachê aromático feito de gaze ou material similar, amarrado com barbante, utilizado para infundir aromas e sabores durante o preparo de caldos, sopas e molhos. Composto por ervas e especiarias como folhas de louro, pimenta-do-reino em grãos, tomilho, talos de salsa e alho, é colocado durante o cozimento. Sua função é liberar sabores de forma controlada, sendo removido ao final para evitar a presença de resíduos sólidos no prato. O conceito reside na praticidade de concentrar aromas, permitindo uma infusão equilibrada e a fácil remoção dos ingredientes. Na gastronomia, representa uma técnica clássica da Cozinha Rústica Francesa, utilizada para adicionar profundidade e complexidade de sabor às preparações.

SACHERTORTE: (EU) Bolo clássico austríaco criado em 1832 por Franz Sacher para o príncipe Metternich, em Viena. Consiste em massa de chocolate densa e úmida, recheada com fina camada de geleia de damasco e coberta por glaçagem de chocolate escuro. Rico em carboidratos e lipídios, é tradicionalmente servido com chantilly sem açúcar e ocupa lugar de destaque na gastronomia vienense como uma das sobremesas mais célebres do mundo.

SACOS DE CONFEITAR: Utensílios culinários utilizados para aplicar cremes, glacês, coberturas, mousses e massas de forma precisa e controlada. São geralmente feitos de plástico, silicone ou tecido impermeável, usados com diferentes tipos de bicos que permitem criar variados formatos decorativos.

SAGA BLUE CHEESE: Queijo dinamarquês produzido com leite de vaca pasteurizado, combinando a suavidade do brie com as características do queijo azul, apresentando textura cremosa e veias azuladas sutis. Originário da Dinamarca, é apreciado pelo sabor delicado e levemente picante, sendo utilizado em tábuas de queijos e preparações que pedem cremosidade equilibrada.

SAGANAKI: (E) Prato tradicional grego, geralmente servido como aperitivo, composto por queijo empanado e frito em azeite ou manteiga até dourar, preparado em uma pequena frigideira de duas alças chamada saganaki. Originário da Grécia, apresenta sabor salgado e intenso, com textura macia e derretida internamente, contrastando com a crosta crocante, sendo frequentemente flambado com brandy ou ouzo na gastronomia local.

SAGU: Produto amiláceo obtido da fécula de mandioca (*Manihot esculenta*), planta do gênero *Manihot* e família Euphorbiaceae, originária da América do Sul. Tradicional sobremesa da Serra Gaúcha, Brasil, feita com pequenas pérolas translúcidas cozidas em vinho tinto, leite ou sucos, adquirindo textura gelatinosa. Na gastronomia regional, é valorizado pelo aspecto brilhante e textura macia, sendo amplamente consumido em sobremesas típicas do Sul do país.

SAIGNANT: (FR) Termo técnico da culinária francesa que designa o ponto de cocção da carne, especialmente bovina, caracterizado pelo exterior bem selado e interior malpassado, suculento e de cor vermelha. A técnica consiste em cozinhar em alta temperatura por curto tempo, preservando maciez e sucos naturais. Na gastronomia, é valorizado por manter a umidade e o sabor autêntico do corte, sendo amplamente utilizado em preparações de carnes vermelhas.

SAINGORLON CHEESE: (FR) Queijo francês de leite de vaca pasteurizado com veios azuis, produzido na região de Bresse. Surgiu durante a Segunda Guerra Mundial como imitação legal do Gorgonzola italiano, cuja importação estava interrompida, e tornou-se precursor do Bleu de Bresse. Apresenta sabor pronunciado e textura cremosa, sendo valorizado na gastronomia por sua versatilidade em tábuas e pratos que requerem queijos azuis suaves.

SAINT-FLORENTIN CHEESE: (FR) Queijo francês da região da Borgonha, elaborado com leite de vaca, caracterizado por pasta cremosa e sabor levemente salgado. Similar ao Camembert em tamanho, pode ser consumido fresco ou maturado por meses, período em que desenvolve sabor mais intenso e casca bege-alaranjada. Na gastronomia, é apreciado pela versatilidade em tábuas de queijos e preparações que valorizam texturas cremosas e aromas delicados.

SAINT-HONORÉ: (FR) Sobremesa clássica francesa que combina massa folhada como base com profiteroles caramelizadas, recheadas com creme de confeiteiro e finalizadas com creme chantilly. Destaca-se pela complexidade de texturas entre a crocância do caramelo e a cremosidade dos cremes, frequentemente decorada com fios de caramelo e rosetas de chantilly. Na gastronomia, é valorizada por sua elegância e equilíbrio sensorial em confeitaria fina.

SAINT-MARCELLIN CHEESE: (FR) Queijo francês de pasta mole elaborado com leite de vaca, originário da região histórica de

Dauphiné, nomeado em homenagem à cidade de Saint-Marcellin. Apresenta textura macia e sabor delicado, levemente ácido e amanteigado, sendo consumido fresco ou maturado. Na gastronomia, é apreciado em tábuas de queijos e combinações que valorizam queijos suaves e cremosos.

SAINTE-MAURE CHEESE: (FR) Queijo francês originário da província de Touraine, especialmente no departamento de Indre-et-Loire, nomeado em homenagem à cidade de Sainte-Maure-de-Touraine. Produzido com leite de cabra cru, apresenta formato cilíndrico com característica haste de palha ao centro, textura firme e sabor intenso, ligeiramente ácido e terroso. Na gastronomia, é valorizado por seu perfil aromático marcante e versatilidade em tábuas e pratos tradicionais franceses.

SAINT-NECTAIRE CHEESE: (FR) Queijo francês semi-mole produzido com leite de vaca na região de Auvergne, caracterizado por casca lavada e textura cremosa. Destaca-se pelo sabor único com notas de avelã e leveza terrosa. Na gastronomia, é apreciado tanto em tábuas de queijos quanto em preparações culinárias que valorizam queijos de sabor equilibrado e textura suave.

SAINT-PAULIN CHEESE: (FR) Queijo francês cremoso, suave e semi-mole, elaborado com leite de vaca pasteurizado, originado da tradição dos monges trapistas em Saint Paulin. Apresenta textura amanteigada, porém firme, permitindo fatiamento fácil, e sabor delicado e levemente adocicado. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade em tábuas de queijos, sanduíches e pratos que requerem queijos de textura macia e sabor suave.

SAINT-RÉMY CHEESE: (FR) Queijo francês produzido em Saint-Rémy de Provence com leite de cabra cru, apresentando casca natural e textura macia. Sua maturação dura cerca de 15 dias, conferindo sabor suave e aroma característico de verão. Na culinária, é valorizado por seu perfil delicado, sendo consumido puro ou incorporado em preparações que evidenciam a tradição queijeira da Provença.

SAIS DE FUSÃO: Substâncias empregadas na indústria alimentícia, principalmente na produção de queijos processados e produtos cárneos, para aprimorar textura, estabilidade e sabor. Também chamados sais fundentes, promovem a solubilização da caseína, emulsificação de gorduras e água, além de exercerem efeito bacteriostático, contribuindo para a qualidade e conservação dos alimentos.

SAIS FUNDENTES: Aditivos utilizados na fabricação de queijos processados e requeijão para estabilizar e melhorar a textura final, atuando na solubilização da caseína, emulsificação de gordura e água, além de regular o pH. Também conhecidos como sais emulsificantes ou sais de fusão, são essenciais para garantir homogeneidade e qualidade do produto.

SAIS MINERAIS: São substâncias inorgânicas essenciais para diversas funções metabólicas do organismo, sendo necessários para a manutenção da saúde e o equilíbrio fisiológico. Eles atuam na formação de tecidos, na regulação de processos enzimáticos e na transmissão de impulsos nervosos. Entre os principais sais minerais estão o cálcio, fundamental para ossos e dentes; o ferro, essencial para o transporte de oxigênio no sangue; o potássio e o sódio, que regulam o equilíbrio hídrico e a função muscular; e o zinco e o magnésio, importantes para o sistema imunológico e enzimático. São obtidos principalmente por meio da alimentação, estando presentes em água, frutas, legumes, verduras, cereais integrais, laticínios e frutos do mar.

SAKANA: (AS) Termo japonês que designa petiscos ou acompanhamentos servidos com bebidas alcoólicas, especialmente saquê. Originado da junção de "saka" (saquê) e "na" (acompanhamento), refere-se a alimentos salgados e porcionados, tradicionalmente consumidos para realçar o sabor da bebida. Na gastronomia japonesa, os sakana são servidos em izakayas e variam de pratos simples, como edamame e peixe grelhado, a preparações mais elaboradas.

SAKE: (AS) Bebida alcoólica fermentada tradicional do Japão, produzida a partir de arroz, água e *kōji* (fungo que inicia a fermentação). Pronunciado saquê ou saqué, caracteriza-se por fermentar exclusivamente o arroz, sem a adição de outros grãos ou açúcares, resultando em sabor delicado e aroma frutado. Na gastronomia japonesa, é consumida tanto quente quanto fria, acompanhando diversas preparações típicas.

SAL: Composto químico essencial, o cloreto de sódio (NaCl) é um dos cinco gostos básicos do paladar humano, fundamental para a vida. Extraído de minas terrestres (sal-gema) ou pela evaporação da água do mar, na culinária atua como realçador de sabor, conservante e agente texturizante. A história do sal é antiga e fundamental para o desenvolvimento das civilizações humanas. Desde a pré-história, o

sal foi valorizado por suas propriedades de conservação de alimentos e realce de sabor. Culturas antigas, como os egípcios, chineses e romanos, extraíam sal de minas ou por evaporação da água do mar, tornando-o um recurso estratégico e objeto de comércio. O sal chegou a ser usado como moeda em algumas regiões e influenciou rotas comerciais, guerras e até estruturas sociais. Sua importância histórica está ligada à segurança alimentar, economia e cultura em diversas sociedades ao longo do tempo. Existem diversas variedades de sal utilizadas na culinária e gastronomia, destacando-se o sal refinado, obtido por processamento industrial com granulação fina; o sal grosso, de cristais maiores, usado em conservas e preparos específicos; o sal marinho, extraído pela evaporação da água do mar, rico em minerais; o sal rosa do Himalaia, conhecido pela coloração característica e presença de oligoelementos; e o sal kosher, valorizado por sua textura e capacidade de aderência, muito utilizado em carnes. Cada tipo possui características distintas de sabor, textura e aplicação culinária. Na gastronomia, além do sabor salgado, é vital para equilibrar pratos, atenuar amargor, balancear doçura e intensificar sabores complementares.

SAL DE GUÉRANDE: Sal marinho artesanal produzido na região de Guérande, França, por meio da evaporação solar em salinas tradicionais. Reconhecido pela textura crocante e sabor mineral intenso, contém minerais naturais que lhe conferem coloração cinza clara. Na gastronomia, é valorizado como sal de acabamento para realçar sabores e proporcionar textura em pratos refinados.

Sal kosher: Sal de cristais grandes e textura irregular, valorizado pela capacidade de aderência e facilidade para ser manuseado, especialmente em preparos com carnes. Na culinária, é preferido para temperar e conservar alimentos, devido à sua absorção e distribuição uniforme.

SAL LIGHT: Variante do sal comum com redução de sódio, em que parte do cloreto de sódio é substituída por cloreto de potássio, voltado para dietas com restrição de sódio, mantendo sabor salgado com menor impacto na saúde cardiovascular.

SAL MALDON: Sal marinho inglês com cristais em formato de escamas, textura leve e crocante, muito apreciado como sal de acabamento pela capacidade de realçar sabores sem dissolver rapidamente.

SAL MARINHO: Extraído pela evaporação natural da água do mar, é rico em minerais como magnésio e cálcio, conferindo sabor mais complexo que o sal refinado. Na culinária, é usado tanto no preparo quanto como sal de acabamento, valorizando pratos com sua textura e sabor naturais.

SAL NEGRO: Variedade que pode ser sal marinho com adição de carvão vegetal ativado ou sal negro do Havaí (Kala Namak), com sabor sulfuroso e aroma característico, empregado para conferir notas únicas em pratos específicos

SAL ROSA DO HIMALAIA: Sal mineral originário das minas do Himalaia, reconhecido pela coloração rosada devido à presença de oligoelementos como ferro. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor suave e valor estético, sendo usado em temperos e como sal de acabamento.

SALA: (Gast.) Espaço físico de um restaurante destinado ao atendimento e ao consumo de refeições pelos clientes, também denominado salão. De origem na organização clássica da brigada de restaurante, é o ambiente onde ocorre o serviço de mesa. Na culinária, representa o ponto de contato direto entre cozinha e cliente. Na gastronomia, é essencial para a experiência sensorial e o padrão de hospitalidade.

SALADA: Prato formado por mistura de vegetais crus ou cozidos, como folhas verdes, legumes, frutas ou grãos, temperado com molhos à base de azeite, vinagre, limão, especiarias e ervas. O termo deriva do latim *herba salata,* referindo-se ao uso tradicional do sal como tempero. Na gastronomia, é valorizada por sua leveza, frescor e aporte nutricional, servindo como entrada, acompanhamento ou prato principal.

SALADA DE FRUTAS: Preparação culinária composta por uma variedade de frutas frescas cortadas e combinadas, podendo incluir sucos cítricos, mel, hortelã ou outras adições aromáticas. Rica em fibras, vitaminas e compostos antioxidantes, é consumida principalmente como sobremesa ou lanche leve. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade, valor nutricional e apelo sensorial refrescante.

SALADA DE MACARRÃO: Prato elaborado com um ou mais tipos de massa, geralmente servido frio ou em temperatura ambiente, frequentemente temperado com vinagre, óleo ou molho à base de

maionese. Conhecida em italiano como *insalata di pasta* ou pasta *fredda*, é valorizada na gastronomia pela versatilidade, frescor e praticidade em refeições leves e informais.

SALADA DE MAIONESE: Prato popular na culinária brasileira, composto por vegetais cozidos em cubos, como batata e cenoura, misturados a maionese, ervas e, ocasionalmente, azeitonas e ovos cozidos. Originada da salada russa europeia, foi adaptada e tornou-se acompanhamento clássico em churrascos e festas. Sua técnica envolve cozimento e resfriamento dos vegetais antes da incorporação do molho, resultando em sabor cremoso, levemente ácido e salgado, com textura macia.

SALADA NIÇOISE: (FR) Salada tradicional francesa originária de Nice, composta por tomate, ovos cozidos, azeitonas niçoise e anchovas ou atum, temperada com azeite ou, em versões históricas, vinagrete. Rica em fibras, proteínas e vitaminas A, C e do complexo B, é servida fria, mantendo frescor, cor e crocância. Na gastronomia, representa a culinária provençal mediterrânea, valorizando ingredientes frescos e sazonais com equilíbrio visual e nutricional.

SALADA WALDORF: (US) Salada clássica composta por maçã fatiada, aipo, nozes picadas e molho à base de maionese. Criada por volta de 1893 no Waldorf Hotel, em Nova Iorque, sua autoria é atribuída a Oscar Tschirky, chefe de cozinha do hotel, embora haja controvérsias sobre sua origem exata. Na gastronomia, é valorizada pela combinação de texturas crocantes e sabor refrescante, sendo servida como entrada ou acompanhamento.

SALAMANDRA: Equipamento utilizado na gastronomia para gratinar, dourar ou finalizar preparações por meio de calor intenso e radiante, geralmente proveniente de resistências elétricas ou gás posicionadas na parte superior. Comumente empregada em restaurantes para dar crocância, derreter queijos ou criar textura superficial em pratos, proporcionando acabamento visual e sabor característicos.

SALAMBO: (FR) Sobremesa francesa criada em 1980 em homenagem à ópera *Salammbô* de Ernest Reyer, composta por massa choux semelhante à carolina, recheada com creme de baunilha e coberta por camada crocante de caramelo. A técnica envolve a cocção da massa, preenchimento com creme e finalização com caramelo duro. Apresenta textura delicada e macia, contrastando com a crocância do caramelo, e sabor doce, rico e cremoso.

SALAME: (Cul.) Embutido feito de carne curada, geralmente de porco, mas podendo incluir outras carnes como vaca ou misturas. O processo de cura envolve a adição de sal e especiarias, seguido de fermentação e/ou secagem ao ar, resultando em sabor e textura característicos. De origem italiana, com história que remonta à Roma Antiga, o salame surgiu como método ancestral de conservação de carne, associado inicialmente aos camponeses para armazenamento prolongado. Produzido pela mistura dos ingredientes, enchimento em tripas e longa cura, destaca-se na gastronomia por seu sabor umami intenso, textura firme e complexidade aromática, sendo fundamental em charcutaria e sanduíches. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor umami complexo e textura firme, sendo fundamental em charcutaria, sanduíches e preparações que valorizam embutidos artesanais.

SALGAR: (Cul.) Técnica milenar de conservação e preparo de alimentos que consiste na adição de sal (cloreto de sódio) para realçar sabor, preservar o produto e modificar sua textura. O sal promove a extração de umidade, inibindo o crescimento de microrganismos. Aplicada em carnes, peixes e vegetais, pode ser realizada a seco, por imersão em salmoura ou combinada com outros temperos. Na gastronomia, é fundamental para a segurança alimentar e desenvolvimento de sabores característicos em diversos pratos.

SALITRE: Composto químico conhecido como nitrato de potássio, utilizado na indústria alimentícia como conservante e fixador de cor em carnes processadas, como salsichas e presuntos. Além desse uso, é importante na fabricação de fertilizantes e explosivos. Na gastronomia, atua na conservação e manutenção da coloração dos produtos cárneos, contribuindo para sua qualidade e segurança.

SALLY LUNN: (UK) Iguaria tradicional de Bath, Inglaterra, caracterizada por sua textura leve e sabor delicado, frequentemente servida quente com manteiga ou utilizada como base para preparações doces e salgadas. Trata-se de um pão tipo brioche cuja origem está ligada à refugiada francesa Solange Luyon, conhecida como Sally Lunn, que chegou a Bath em 1680 e popularizou a receita. Na gastronomia, é valorizada pela versatilidade e textura macia, sendo presença clássica em cafés e chás da região.

SALMÃO: Peixe migratório de água doce e salgada, pertencente ao gênero Salmo e família Salmonidae, amplamente distribuído no hemisfério norte. Existem diversas espécies de salmão, com as mais

conhecidas divididas entre as do Oceano Pacífico e do Oceano Atlântico. No Pacífico, destacam-se cinco espécies principais: o salmão-rei (*Oncorhynchus tschawytscha*), o salmão-vermelho (*Oncorhynchus nerka*), o salmão-prateado (*Oncorhynchus kisutch*), o salmão-keta (*Oncorhynchus keta*) e o salmão-rosa (*Oncorhynchus gorbuscha*). Já no Atlântico, a espécie mais comercialmente relevante é o salmão-do-atlântico (*Salmo salar*). Rico em proteínas, ômega-3 e vitaminas do complexo B, é valorizado na culinária por sua carne firme, sabor delicado e versatilidade em preparações como grelhados, defumados e crus. Na gastronomia, destaca-se tanto em pratos tradicionais quanto na alta cozinha, sendo símbolo de saúde e sofisticação.

SALMAGUNDI: (UK) Prato inglês dos séculos XVII e XVIII, semelhante a uma salada mista, composto por uma elaborada travessa com carnes picadas (frango, peru ou vitela), anchovas, ovos cozidos, azeitonas, picles e vegetais dispostos de forma decorativa. O conceito gastronômico destaca a combinação de sabores e texturas variados em uma única apresentação, simbolizando opulência e diversidade. O nome é uma anglicização do termo francês *salmigondis*.

SALMIGONDIS: Termo culinário francês que designa uma salada mista feita com sobras de carnes cozidas ou frias, peixes e vegetais, temperada com vinagrete e ervas. Deriva do verbo *salmigonder*, que significa "misturar", e está associado ao aproveitamento de alimentos. Na gastronomia, caracteriza-se pela diversidade de ingredientes em uma única preparação, promovendo combinação rica de sabores e texturas.

SALMONELLA: É um gênero de bactérias pertencente à família Enterobacteriaceae, com nome científico *Salmonella enterica*, responsável por graves infecções alimentares conhecidas como *salmonelose*. A descoberta da bactéria do gênero Salmonella foi feita em 1885 pelo assistente de Daniel E. Salmon, Theobald Smith, durante uma pesquisa sobre cólera suína. Embora Salmon tenha liderado a pesquisa e supervisionado a descoberta, o nome foi dado em sua homenagem por outro cientista, Joseph Lignières, em 1900. Embora a forma "salmonela" seja utilizada coloquialmente em português para se referir à bactéria ou à doença causada por ela (salmonelose), a grafia com dois "l" é a nomenclatura padrão e internacional. Esse gênero inclui duas espécies patogênicas para humanos: *Salmonella enterica* e *Salmonella bongori*. *S. enterica* é a mais

relevante para a saúde pública, compreendendo seis subespécies: *enterica*, *salamae*, *arizonae*, *diarizonae*, *houtenae* e *indica*. O termo Salmonella spp. refere-se ao grupo de bactérias patogênicas que causam infecções alimentares, principalmente por meio do consumo de alimentos contaminados de origem animal, como ovos, carnes e leite. Essas bactérias são resistentes a diferentes condições ambientais e podem provocar sintomas como febre, diarreia, náuseas e vômitos. Na gastronomia, a prevenção da contaminação por Salmonella exige rigorosas práticas de higiene, armazenamento adequado e cocção completa dos alimentos, especialmente os de origem animal.

SALMOURA: Solução líquida composta predominantemente por água e sal, utilizada para realçar o sabor, amaciar e conservar alimentos. Sua função é inibir a proliferação microbiana via osmose e preservar a umidade dos ingredientes. Geralmente emprega-se proporção de 10% de sal, equivalente a 100 g para cada litro de água. Na gastronomia, é aplicada em carnes, pescados, vegetais e queijos, melhorando textura e intensificando o sabor.

SALPICÃO: Prato frio de origem brasileira, composto por carnes cozidas ou defumadas, como frango desfiado ou presunto, misturadas a vegetais crus ou cozidos, frutas e maionese, resultando em preparo cremoso e refrescante. Sua técnica envolve o cozimento prévio das proteínas, o corte uniforme dos ingredientes e a incorporação cuidadosa do molho para preservar textura e sabor. Na gastronomia, é tradicional em ocasiões festivas, apresentando equilíbrio entre salgado, doce e ácido, com textura macia contrastada por elementos crocantes.

SALPICAR: Técnica culinária que consiste em espalhar uniformemente, sobre a superfície de um alimento ou preparo, pequenas porções de ingredientes sólidos ou líquidos, como ervas, especiarias, queijos ralados ou molhos. Seu objetivo é conferir sabor, aroma, textura ou acabamento estético, podendo ser realizada antes, durante ou após o cozimento.

SALPICÓN: (FR) Preparação culinária clássica de origem francesa composta por um ou mais ingredientes cortados em cubos muito pequenos e ligados por um molho, resultando em mistura uniforme. Pode ser salgada, com carnes, pescados ou vegetais, ou doce, com frutas, sendo utilizada como recheio, guarnição ou base para outras receitas. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade, refinamento técnico e capacidade de harmonizar sabores e texturas.

SALSA: Erva aromática da espécie *Petroselinum crispum*, pertencente ao gênero *Petroselinum* e à família Apiaceae, originária da região do Mediterrâneo. Rica em vitaminas A, C e K, além de minerais como ferro e potássio, é utilizada na culinária para aromatizar e finalizar pratos, conferindo frescor e leveza. Apresenta sabor herbáceo suave e textura macia, sendo consumida crua ou levemente aquecida. Na gastronomia, integra temperos, marinadas, molhos e guarnições, valorizando aroma, cor e valor nutricional dos preparos.

SALSÃO: Aipo. Planta hortícola da espécie *Apium graveolens*, pertencente ao gênero *Apium* e à família Apiaceae, originária da região do Mediterrâneo. Possui talos crocantes e folhas aromáticas, ricos em fibras, vitaminas A, C e K, além de minerais como potássio e cálcio. Na culinária, é utilizado cru em saladas ou cozido em sopas, caldos e refogados, conferindo sabor levemente adocicado e herbal. Na gastronomia, destaca-se como aromático fundamental em bases como mirepoix e bouillon, contribuindo para sabor, aroma e textura.

SALSICHA: (Cul.) Produto cárneo industrializado elaborado a partir de carne suína, bovina, de aves ou combinação destas, finamente moída e temperada, embutida em tripa natural ou artificial e submetida à cocção. Originária da tradição europeia de embutidos, é rica em proteínas, mas pode conter teores elevados de sódio e gorduras. Apresenta textura macia e homogênea, com sabor condimentado característico. Na gastronomia, é utilizada em sanduíches, pratos rápidos, guarnições e receitas tradicionais, compondo preparos quentes ou frios.

SALT (Sal): Minerais cristalinos, predominantemente cloreto de sódio (NaCl), essenciais para a vida humana, utilizados como condimento e conservante alimentar. Ler Sal

SALTEAR: (Cul.) Palavra derivada de sauté, de origem francesa, que significa "salteado" ou "pulado". Trata-se de uma técnica de cocção por calor seco em que os ingredientes são mexidos constantemente com movimentos de agitação ou arremesso em frigideira ou *sauteuse*, utilizando pequena quantidade de gordura e fogo alto, com a finalidade de selar os alimentos e garantir cozimento uniforme. Essa técnica forma uma crosta levemente dourada na superfície, preservando a suculência interna. Na gastronomia, é amplamente empregada em legumes, carnes e frutos do mar, podendo também ser realizada sem gordura, como no preparo do salmão. Ler Sauté

SALTENHA: (SA) Pastel assado tradicional da Bolívia, consumido principalmente no período da manhã e amplamente vendido em praças, ruas e escolas. Elaborado com massa levemente adocicada e recheio geralmente de carne, frango ou legumes temperados, caracteriza-se por sabor equilibrado, suculência e textura macia. Na gastronomia, destaca-se como lanche popular, nutritivo e representativo da culinária boliviana.

SALTFISH: (EU) Técnica de conservação de peixes de carne branca, como o bacalhau, que consiste em salgá-los e secá-los. Popular no Caribe e na Europa, esse método confere sabor acentuado e textura firme ao pescado, que deve ser reidratado e dessalgado antes de ser utilizado em preparações culinárias, como o tradicional *Ackee and Saltfish* da Jamaica. Na gastronomia, destaca-se como prática histórica de preservação e como elemento de sabor característico em pratos regionais.

SALTIMBOCCA: (IT) Prato tradicional italiano composto por escalopes finos de vitela, cobertos com presunto cru e folhas de sálvia, cozidos em óleo ou manteiga, frequentemente com adição de vinho branco. O nome, que significa "salta na boca", reflete sua fama de preparo saboroso, rápido e delicado. Na gastronomia, destaca-se pelo equilíbrio entre a suculência da carne, o aroma da sálvia e o sabor salgado do presunto, sendo servido como prato principal em refeições refinadas.

SÁLVIA: Planta aromática da espécie *Salvia officinalis*, pertencente ao gênero *Salvia* e à família Lamiaceae, originária da região do Mediterrâneo. Rica em compostos bioativos e antioxidantes, possui propriedades digestivas e conservantes naturais. Na culinária, é utilizada para aromatizar carnes, molhos, sopas e manteigas, conferindo sabor intenso e ligeiramente amargo, além de aroma característico. Na gastronomia, valoriza preparos clássicos e modernos, sendo apreciada pelo equilíbrio entre aroma, sabor e potencial funcional.

SAN RAPHAEL: (FR) Aperitivo francês, também conhecido como Saint-Raphaël, cujo nome remete ao arcanjo Rafael e à lenda de sua criação associada à cura da cegueira do inventor da receita. Elaborado com vinho, plantas aromáticas, frutas e especiarias, apresenta sabor levemente adocicado e aromático. Na gastronomia, é consumido como aperitivo puro, com gelo ou em coquetéis,

destacando-se pelo equilíbrio entre doçura, amargor e aromas herbáceos

SAMAK MAH TARATUR: (AS) Prato da culinária árabe cujo nome significa literalmente "peixe com molho de gergelim", sendo "*samak*" peixe, "*mah*" com e "*taratur*" (ou tarator) molho cremoso à base de tahine. Consiste em peixe cozido ou assado servido com o molho à base de pasta de gergelim, limão, alho e temperos. Na gastronomia, destaca-se pelo equilíbrio entre a suavidade do peixe e o sabor intenso, cremoso e levemente ácido do molho, típico das tradições culinárias do Oriente Médio.

SAMBAL: (AS) Pasta de pimenta ou molho tradicional do Sudeste Asiático, especialmente Indonésia, Malásia, Cingapura e Sri Lanka, elaborada com pimentas frescas ou secas, alho, gengibre, chalotas, especiarias e, ocasionalmente, frutas ou frutos do mar. Na culinária, é utilizada como condimento para realçar sabor de pratos diversos ou incorporada a preparos cozidos, conferindo picância, aroma e complexidade de sabores. Na gastronomia, destaca-se como elemento essencial da identidade gustativa regional, combinando intensidade e versatilidade.

SAMBAL BELACAN: (AS) Pasta condimentar tradicional da culinária malaia, composta por pimenta, belacan (pasta de camarão fermentada), limão e açúcar, resultando em um sabor picante, salgado e levemente ácido. Na gastronomia, é utilizada como molho de acompanhamento ou tempero para realçar pratos de arroz, frutos do mar e carnes.

SAMBUCA: (IT) Licor italiano elaborado a partir de *Sambucus nigra* (sabugueiro) e sementes de anis, originário da região de Roma. Originalmente incolor, apresenta sabor marcante de anis, sendo a variedade mais comum conhecida como sambuca branca, diferenciando-se de versões azul-marinho ou vermelho-claro. Na gastronomia, é consumida como digestivo, pura, com gelo ou flamejada, e também utilizada em coquetéis, conferindo aroma adocicado e intenso aos preparos.

SAMOVAR: Utensílio culinário de origem russa utilizado para aquecer água e servir chá, tradicionalmente apreciado pelos czares, título dado aos monarcas da Rússia entre 1547 e 1917. Composto por reservatório metálico e fonte de calor, permite manter a água quente por longos períodos. Na gastronomia, *samovár* está associado a rituais de chá na Rússia, Oriente Médio e Ásia Central, valorizando tradição,

serviço cerimonial e experiência social em torno do consumo de bebidas quentes.

SAMSO CHEESE: (EU) Queijo semiduro de leite de vaca, da espécie *Bos taurus*, originário da ilha de Samsø, Dinamarca, inspirado no estilo suíço Emmental. Possui textura elástica, alguns buracos irregulares, cor amarelo-clara e sabor suave, levemente adocicado quando jovem, tornando-se mais intenso e agridoce com maturação de 3 a 6 meses. Na culinária, é consumido em fatias, sanduíches, pizzas e gratinados, destacando-se por sua versatilidade e capacidade de derreter uniformemente, sendo valorizado na gastronomia por sabor delicado e textura flexível.

SANDUÍCHE: (UK) Preparação culinária composta por duas fatias de pão ou similares, entre as quais são colocados ingredientes diversos, como carnes, queijos, vegetais, molhos e condimentos. Surgiu no século XVIII, na Inglaterra, e seu nome é uma homenagem a John Montagu, 4º Conde de Sandwich. Na gastronomia, é consumido como refeição prática ou lanche, destacando-se pela versatilidade, rapidez de preparo e possibilidade de combinações variadas de sabores e texturas.

SANCHO CHEESE: Queijo semiduro elaborado a partir de leite de vaca e de búfala, originário de Vivedouro, São Paulo, Brasil. Apresenta massa elástica e aromática, com casca rústica comestível, sabor suave e textura flexível. Na culinária, é consumido em fatias, sanduíches, pizzas e gratinados, destacando-se por sua versatilidade e capacidade de harmonizar aroma, sabor e consistência em diferentes preparos na gastronomia.

SANEANTES: São substâncias ou preparações destinadas à limpeza, desinfecção ou desodorização de superfícies, ambientes e utensílios, com o objetivo de controlar microrganismos e garantir condições adequadas de higiene. Na gastronomia, são utilizados para higienizar áreas de manipulação de alimentos, equipamentos e utensílios, contribuindo para a segurança sanitária e prevenção de contaminações. Devem ser aplicados conforme a legislação vigente, respeitando as concentrações e tempos de ação indicados. Exemplos comuns de saneantes incluem detergente neutro, água sanitária, álcool 70%, desinfetantes à base de quaternário de amônio e desengordurantes alcalinos.

SANGIOVESE: Variedade de uva tinta (*Vitis vinifera*), pertencente ao gênero *Vitis* e à família Vitaceae, originária da região da Toscana,

Itália. Rica em antocianinas e polifenóis, é utilizada principalmente na produção de vinhos encorpados, com aromas de frutas vermelhas, notas terrosas e acidez equilibrada. Na viticultura e enologia, é a base de vinhos clássicos como Chianti e Brunello di Montalcino, sendo valorizada na gastronomia por harmonizações com carnes, queijos curados e pratos robustos da culinária italiana.

SANGRAR: (Cul.) Na gastronomia, sangrar refere-se à prática de retirar o sangue de carnes, aves ou peixes, geralmente por imersão em água fria ou fervente. Esse processo visa remover impurezas, odores fortes, melhorar a aparência do alimento, sua cor e evitar a coagulação do sangue durante a cozedura. O sangue extraído pode ser utilizado em preparações como molhos, ensopados ou embutidos, conferindo sabor e textura ao prato.

SANGRIA: (ES) Bebida alcoólica típica da Espanha e Portugal, composta por vinho tinto ou branco, frutas frescas, açúcar, sucos cítricos e, frequentemente, adição de licor ou água com gás. Sua função é aromatizar, adoçar e refrescar, equilibrando acidez, doçura e teor alcoólico. Na gastronomia, é consumida como aperitivo ou acompanhamento de refeições leves, sendo apreciada pelo sabor frutado, aroma intenso e apresentação colorida e atrativa.

SANGRITA: (AL) Bebida mexicana, cujo nome significa "pequeno sangue", tradicionalmente servida como acompanhamento de shots de tequila, composta por suco de tomate, suco de laranja, limão, pimenta e temperos variados. Originou-se no estado de Jalisco, México, e tem a função de realçar o sabor da tequila, equilibrando acidez, doçura e picância. Na gastronomia, é apreciada como aperitivo, destacando-se pelo contraste de sabores e frescor.

SANGUE: Tecido conjuntivo líquido que circula nos vertebrados, responsável pelo transporte de oxigênio, nutrientes, hormônios e pela eliminação de resíduos metabólicos, além de atuar na defesa imunológica e na coagulação. É constituído por plasma e elementos figurados, como hemácias, leucócitos e plaquetas. Na culinária, utiliza-se o fluido circulante dos animais vertebrados, como ingrediente em pratos tradicionais, como morcelas, ensopados e sopas, conferindo sabor marcante, cor intensa e textura espessante. O plasma, parte líquida do sangue, formado por 90% de água, proteínas e sais, não deve ser fervido após adição para evitar talhamento. Na gastronomia, destaca-se pela funcionalidade em

técnicas tradicionais, valorizando textura, sabor e densidade dos preparos.

SANITIZAÇÃO: Procedimento de redução: É o procedimento que promove a redução do número de microrganismos presentes em superfícies, equipamentos, utensílios e instalações, por meio de agentes químicos ou físicos, até níveis toleráveis que não representem risco à segurança dos alimentos nem à saúde do consumidor. Seu objetivo é prevenir contaminações e deteriorações, complementando a limpeza, que consiste na remoção de sujidades visíveis. Na gastronomia, a sanitização é uma etapa essencial dentro das boas práticas de manipulação e higiene, sendo realizada por ação química, mecânica ou térmica, em tempo e condições adequadas.

SANITIZANTES: São produtos com princípio ativo em menor concentração, utilizados para reduzir, e não eliminar completamente, a carga microbiana presente em superfícies, utensílios e equipamentos. Trata-se de um processo que visa diminuir os microrganismos a níveis seguros, prevenindo a disseminação de doenças. Na gastronomia, a sanitização é essencial para a segurança alimentar e pode ser realizada com agentes químicos ou métodos físicos, como calor, vapor, água fervente ou máquinas de lavar louça.

SANSHO: (AS) Especiaria japonesa proveniente das frutas secas da planta *Zanthoxylum piperitum*, pertencente ao gênero *Zanthoxylum* e à família Rutaceae, nativa do Japão e partes da Ásia Oriental. Contém compostos aromáticos e aceites essenciais que conferem sabor picante, cítrico e ligeiramente anestésico à língua. Na culinária, é utilizada em pó ou em sementes torradas para temperar carnes, peixes, sopas e pratos tradicionais como o unagi, proporcionando aroma característico e sabor levemente pungente. Na gastronomia, destaca-se como condimento típico da cozinha japonesa, valorizando frescor, aroma e complexidade gustativa.

SANTOLA: Crustáceo marinho da espécie *Maja squinado*, pertencente à família Majidae, encontrado nas águas costeiras do Atlântico Nordeste e Mediterrâneo. Possui carne saborosa e rica em proteínas, utilizada na culinária em sopas, ensopados, arroz de marisco e pratos gratinados. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor delicado e textura firme, sendo valorizada em preparos refinados de frutos do mar.

SAPINDUS: Planta da família Sapindaceae, popularmente conhecida como "fruta-de-sabão", com o nome científico *Sapindus saponaria,*

originária das regiões tropicais da América. Seus frutos contêm saponinas, substâncias naturais com propriedades detergentes que geram espuma em contato com a água, podendo ser utilizados como sabão selvagem. Não possui uso culinário devido à toxicidade, sendo valorizada principalmente por suas propriedades de limpeza e efeito espumante.

SAPONINAS: Compostos bioativos de natureza glicosídica, pertencentes aos grupos *triterpênicos* ou esteroidais, amplamente distribuídos em plantas como leguminosas, quinoa, feijão, grão-de-bico e soja e hortaliças quanto aspargos e quiabo. Caracterizam-se pela capacidade de formar espuma em contato com a água e apresentam sabor amargo e adstringente. Em doses moderadas e após adequado preparo, oferecem benefícios antioxidantes, anti-inflamatórios e redutores do colesterol, favorecendo a saúde cardiovascular e imunológica. Contudo, o consumo excessivo ou a ingestão de alimentos mal lavados pode provocar efeitos tóxicos, como náuseas, vômitos, irritação gastrointestinal e, em casos graves, hemólise. Na gastronomia, a remoção das saponinas por lavagem e cocção é essencial para melhorar o sabor e a segurança no consumo de pratos à base de grãos e vegetais.

SAPOTI: Fruto tropical da espécie *Manilkara zapota*, pertencente ao gênero *Manilkara* e à família Sapotaceae, originário da América Central e México. Rico em carboidratos, fibras, vitaminas A e C e minerais, apresenta polpa doce, macia e granulada. Na culinária, é consumido in natura, em sucos, sobremesas, sorvetes e compotas, destacando-se na gastronomia por sabor adocicado, aroma delicado e textura agradável.

SAQUÊ: bebida alcoólica japonesa, produzida pela fermentação de arroz polido, com teor alcoólico de 13% a 16%, em um processo análogo ao da produção de cerveja. Ler Sake.

SARAH BERNHARDT: (FR) Refere-se a distintas preparações da culinária francesa. 1. *Consommé* francês, sopa rica em caldo de galinha, espessada com goma de mandioca e acompanhada de dumplings de frango, trufas, tutano escalfado e pontas de aspargos. 2. Clássico da confeitaria francesa, bolo ou torta de chocolate em homenagem à atriz homônima, com base de merengue, recheio de mousse de chocolate e cobertura de chocolate, destacando-se por textura macia, sabor intenso e apresentação sofisticada. Na gastronomia, é

valorizado tanto pelo refinamento e complexidade dos pratos salgados quanto pela elegância e riqueza das sobremesas.

SARAPATEL: Prato tradicional da culinária luso-brasileira, elaborado com miúdos (vísceras) de porco ou cabrito, temperados com vinagre, especiarias, cebola, alho e pimenta, podendo incluir sangue coagulado do animal, que confere cor escura, textura espessa e sabor característico. Originário do sarrabulho português e adaptado no Nordeste do Brasil, apresenta sabor intenso, ácido e picante. Na gastronomia, é apreciado como prato principal, geralmente acompanhado de arroz ou farofa, destacando-se pelo equilíbrio entre acidez, aroma de especiarias e rusticidade dos ingredientes.

SARCOCYSTIS SPP. Protozoário parasita responsável pela *sarcocistose* intestinal em humanos, com sintomas que podem variar de diarreia leve a febre, anorexia e, em casos mais graves, lesões musculares. A transmissão ocorre pelo consumo de carne crua ou mal cozida de bovinos, ovinos ou suínos contaminada com cistos do parasita, sendo espécies zoonóticas relevantes *Sarcocystis hominis* e *Sarcocystis suihominis*. Na gastronomia, a prevenção baseia-se no cozimento completo da carne e no congelamento prévio para inativação dos cistos.

SARDE, À LA: (EU) Prato tradicional siciliano conhecido como *Pasta con le sarde*, que significa "massa com sardinhas" em italiano. Combina sardinhas, funcho, cebola, anchovas, açafrão, pinhões, passas e, opcionalmente, farinha de rosca torrada, geralmente servido com massa tipo bucatini ou espaguete. Na gastronomia, destaca-se pelo equilíbrio entre sabores salgados, adocicados e aromáticos, sendo representativo da cozinha mediterrânea e das tradições culinárias da Sicília.

SARDELLA MERIDIONALE: (IT) Antepasto italiano originário da região da Calábria, sul da Itália, também conhecido simplesmente como sardella, cujo nome deriva da palavra italiana *sardina*, que significa "sardinha". Trata-se de uma pasta feita com pimentão vermelho, sardinha ou anchova, azeite de oliva, erva-doce e levemente apimentada com pimenta calabresa, caracterizada por sabor intenso e picante. Conhecida como "caviar calabrês". Na gastronomia, é consumida tradicionalmente com pães, torradas ou como molho para massas, destacando-se pelo aroma marcante e sabor robusto.

SARDINHA: Pequeno peixe oleoso do gênero *Sardina* e da família *Clupeidae*, encontrado principalmente no Oceano Atlântico. Na

culinária, é apreciada por sabor marcante, sendo consumida fresca, grelhada ou enlatada. É fonte significativa de ácidos graxos ômega-3, cálcio e vitamina D, sendo valorizada na gastronomia por seu aroma, sabor intenso e versatilidade em preparações diversas.

SARMA: Prato tradicional dos Bálcãs, Europa Central, Oriente Médio e Cáucaso, cujo nome deriva do verbo turco sarmak (enrolar). Consiste em folhas de videira, repolho ou outras verduras utilizadas para envolver recheios à base de carne, arroz, cebola, especiarias e, em algumas variações, legumes. Apresenta sabor marcante, levemente ácido quando preparado com folhas em conserva, e textura macia no conjunto. Na gastronomia, é consumido como prato principal ou acompanhamento, representando herança culinária otomana difundida em várias culturas.

SARRABULHO: (PT) Prato tradicional da culinária portuguesa, especialmente das regiões do Minho e Trás-os-Montes, elaborado com sangue de porco coagulado, miúdos, carne de porco, arroz e especiarias. O sangue confere cor escura, textura espessa e sabor característico, enquanto os demais ingredientes proporcionam aroma e complexidade ao prato. Na gastronomia, é consumido como prato principal, valorizado pelo sabor intenso, rusticidade e tradição regional.

SARTENO CHEESE: (FR) Queijo tradicional originário de Sartène, na Córsega, França, produzido a partir de leite cru de ovelha ou de cabra. Apresenta formato cilíndrico, casca natural e pasta de coloração que varia do branco ao marfim, com textura semi-dura e sabor levemente picante e aromático, que se intensifica com a maturação. Na gastronomia, é apreciado puro, em tábuas de queijos, ralado sobre massas ou incorporado a receitas regionais, destacando-se pelo caráter rústico e pelo aroma herbáceo típico dos pastos corsos.

SASHIMI: (AS) Iguaria tradicional japonesa cujo nome significa “carne perfurada” (*sashi* = furada, *mi* = carne), composta por fatias finas e cruas de peixes ou frutos do mar frescos, cortadas com técnica precisa para preservar sabor, textura e valor nutritivo. Rico em proteínas de alto valor biológico, ômega-3, vitaminas do complexo B e minerais, é servido sem cocção e tradicionalmente acompanhado por molho shoyu, wasabi, gari (gengibre em conserva), além de guarnições como shiso e daikon ralado, que equilibram e realçam o

sabor do peixe. Na gastronomia, simboliza refinamento estético e sensorial, valorizando a qualidade e a procedência do pescado.

SASSAFRÁS: Árvore aromática de nome científico *Ocotea odorifera* ou *Sassafras albidum*, conforme a espécie, pertencente à família *Lauraceae*. Originária da América do Norte e também presente com espécies nativas na América do Sul, possui cascas e raízes ricas em óleos essenciais de aroma característico e sabor marcante. Utilizado na culinária e na indústria de bebidas para aromatizar, confere notas tostadas, defumadas, adocicadas e herbais, sendo empregado na produção de chás, destilados, licores e pratos tradicionais que valorizam seu perfil sensorial único.

SATAY: (AS) Molho tradicional do Sudeste Asiático, especialmente da Tailândia e Indonésia, que combina ingredientes como leite de coco, curry, amendoim e açúcar, resultando em sabor equilibrado entre doce, salgado e picante. O termo também designa espetinhos de carnes marinadas (frango, boi ou porco) grelhadas, servidas acompanhadas desse molho. Na gastronomia, o satay destaca-se pela combinação harmoniosa de sabores e pela técnica de grelhado que realça a suculência da carne.

SAUCE: (FR) Preparação líquida ou semilíquida, doce ou salgada, utilizada para acompanhar, complementar ou realçar o sabor e a textura de pratos. Pode ser feita a partir de caldos, reduções, emulsões, purês ou combinações aromáticas. Na culinária, participa de técnicas clássicas e modernas, conferindo complexidade e umidade aos alimentos. Na gastronomia, representa elemento essencial na construção da identidade gustativa e na apresentação refinada. Etimologicamente, *sauce* provém do inglês medieval, do francês medieval *sausse*, derivado do latim salsa, feminino de *salsus* (“salgado”), particípio de *sallere* (“salgar, adicionar sal”), a partir de sal (“sal”).

SAUCIER: (FR) Na culinária francesa, é o termo que designa o chef responsável pelos molhos na brigada de cozinha. Literalmente, *saucier* significa “aquele que faz molhos” ou “chef de molhos”. Este profissional é responsável pela preparação de molhos, caldos, pratos salteados, braseados e ensopados, incluindo carnes, aves e caça, excetuando preparações assadas ou grelhadas. Reporta-se ao chefe de cozinha, subchef e chef de partie. A função exige profundo conhecimento em técnicas de cocção, redução e emulsificação, além de paladar apurado para equilibrar sabores e aromas, sendo

considerado um dos cargos mais importantes na brigada clássica francesa

SAUCISSE: (FR) Termo francês que significa “salsicha”, designando preparações cárneas moídas e temperadas, geralmente envoltas em tripa natural ou artificial, podendo ser frescas, defumadas ou curadas. Ler Salsicha.

SAÚDE COLETIVA: É um campo interdisciplinar que abrange práticas, políticas e estudos voltados para a promoção, proteção e recuperação da saúde da população como um todo, considerando os determinantes sociais, econômicos, culturais, ambientais e políticos que influenciam a saúde. O estudo de Saúde Coletiva na gastronomia investiga a relação entre alimentação, nutrição e bem-estar coletivo, com foco na promoção da saúde e na prevenção de doenças. Esse campo abrange temas como segurança alimentar, hábitos alimentares saudáveis, políticas públicas e impacto da alimentação na qualidade de vida. Na área acadêmica, busca formar profissionais capazes de desenvolver práticas gastronômicas que atendam às necessidades sociais, contribuindo para a equidade e a saúde da população.

SAUERBRATEN: (DE) Prato tradicional da culinária alemã constituído por carne marinada, geralmente bovina, em vinagre, vinho ou suco de frutas ácidas, temperos e especiarias por vários dias antes do cozimento lento. Rico em proteínas, ferro e outros minerais, apresenta sabor ácido, profundo e textura macia devido à marinada e ao cozimento prolongado. Na culinária, a técnica envolve marinada, selagem e assamento ou cozimento em líquido aromático. Na gastronomia, simboliza a combinação de preservação e sabor, sendo prato emblemático da tradição alemã.

SAUTÉ: (FR): Termo e técnica culinária de origem francesa que consiste em cozinhar alimentos rapidamente em pequena quantidade de gordura, geralmente em frigideira ou *sauteuse*, em fogo alto, cocção rápida, mexendo ou agitando constantemente para garantir dourado uniforme. O termo vem do verbo francês sauter, que significa “pular”, em referência ao movimento de salto dos ingredientes durante o preparo. Na gastronomia, é utilizada para preservar, cor, sabor, textura e nutrientes dos ingredientes, permitindo caramelização superficial sem perda de suculência, sendo comum em carnes, legumes e preparações delicadas. Em francês, o termo também pode aparecer como *Sautée*, a forma

feminina, usada quando se refere a preparações cujo substantivo é feminino, como em pommes de terre sautées (“batatas salteadas”), mas para a técnica em si, a forma correta e mais usada é Sauté.

SAUTEUSE: (FR) Utensílio culinário francês em formato de frigideira rasa com bordas inclinadas, fundo largo e cabo longo. Diferencia-se das frigideiras tradicionais por permitir movimentos de salteado mais eficientes, sendo ideal para cozinhar rapidamente alimentos e reduzir molhos. Originária da tradição francesa, facilita o “salto” dos ingredientes durante o preparo. Na gastronomia, é considerada ferramenta essencial para técnicas que preservam textura, sabor e aparência dos pratos.

SAUVIGNON BLANC: Variedade de uva branca “casta” de origem francesa, pertencente à família *Vitaceae*, cultivada em diversas regiões vinícolas do mundo. Produz vinhos frescos, aromáticos e de acidez pronunciada, ricos em compostos fenólicos, vitaminas do complexo B e minerais. Na culinária e gastronomia, é apreciado como vinho branco seco para harmonização com frutos do mar, saladas, queijos leves e pratos de sabores delicados, realçando frescor e aromas herbáceos e frutados.

SAVARIN: (FR) Preparação doce da confeitaria francesa, caracterizada por bolo leve e aerado, fermentado com levedura, moldado em forma de anel e embebido em calda aromatizada com rum ou licores, em homenagem a Brillat-Savarin, famoso gastrônomo francês. Rico em carboidratos e açúcares, apresenta textura macia e úmida, com sabor adocicado e aroma alcoólico sutil. Na culinária, envolve fermentação, assamento e embebimento, frequentemente servido com frutas, chantilly ou cremes, simbolizando técnica e refinamento na pâtisserie clássica.

SAVELOY: (UK) Tipo de salsicha curvada, tradicionalmente inglesa, feita de carne de porco ou bovina moída, temperada com sal, especiarias e corantes, geralmente de cor vermelha brilhante, sendo cozida ou fervida antes do consumo. Rica em proteínas e lipídios, fornece vitaminas do complexo B e minerais como ferro e zinco. Na culinária, é preparada por embutimento e cozimento, servida como snack ou em pratos rápidos. Na gastronomia, representa tradição popular britânica, frequentemente acompanhada de mostarda, purê de batatas ou em eventos festivos.

SAVOURY: (UK) Termo culinário inglês que designa alimentos com sabor salgado, picante ou umami, em contraste com preparações

doces, abrangendo pratos, molhos e petiscos, como tortas de carne, sopas salgadas ou biscoitos salgados. Na culinária, é utilizado para categorizar receitas e ingredientes dentro dessa gama de sabores, facilitando a organização e o equilíbrio de menus. Na gastronomia, representa a valorização de sabores complexos e contrastantes, essenciais para harmonização e diversidade sensorial.

SAZERAC: (US) Coquetel clássico originário de Nova Orleans, Estados Unidos, considerado um dos primeiros drinks da história moderna, tradicionalmente elaborado com uísque de centeio ou conhaque, açúcar, bitter de Peychaud e uma camada de absinto ou erva-doce no copo. Rico em compostos fenólicos e álcool, apresenta sabor complexo, levemente amargo, herbáceo e adocicado. Na mixologia, envolve técnica de preparo precisa, incluindo resfriamento do copo e mistura delicada dos ingredientes. Na gastronomia e cultura de coquetéis, simboliza tradição, sofisticação e refinamento da coquetelaria americana.

SBRINZ CHEESE: (EU) Queijo suíço de pasta dura e granulosidade pronunciada, elaborado com leite cru de vaca, pertencente à tradição da região de Obwalden e Nidwalden. Rico em proteínas, cálcio, fósforo e vitaminas do complexo B, apresenta sabor intenso, salgado e levemente picante, com textura firme e quebradiça. Na culinária, é utilizado ralado sobre massas, risotos ou consumido em pedaços, e na gastronomia é valorizado como produto artesanal de longa maturação, com sabor concentrado e versatilidade em harmonizações.

SCALLOP: Molusco bivalve marinho da família *Pectinidae*, encontrado em águas temperadas e frias ao redor do mundo, valorizado por sua carne branca, firme e adocicada, conhecido em português como vieira. Rico em proteínas de alto valor biológico, baixo teor de gordura, vitaminas do complexo B e minerais como zinco e selênio. Na culinária, pode ser grelhado, selado, assado ou incorporado a preparações como risotos e ceviches, preservando sabor e textura delicada. Na gastronomia, é apreciado por seu refinamento, versatilidade e capacidade de harmonização com molhos e ingredientes sutis.

SCAMORZA CHEESE: (IT) Queijo italiano de pasta semidura, originário da região da Campânia, elaborado com leite de vaca ou búfala e moldado em forma de pêra. Rico em proteínas, cálcio, fósforo e vitaminas do complexo B, apresenta sabor levemente defumado,

adocicado e textura macia que se torna elástica quando aquecido. Na culinária, é utilizado fatiado, grelhado ou derretido em pratos quentes, como pizzas e massas. Na gastronomia, destaca-se por seu aroma característico e versatilidade, sendo apreciado tanto cru quanto em preparações culinárias aquecidas.

SCANNO CHEESE: (IT) Queijo italiano artesanal de pasta semidura a dura, originário da região de Abruzzo, elaborado tradicionalmente com leite de vaca ou misto de vaca e ovelha. Rico em proteínas, cálcio, fósforo e vitaminas do complexo B, apresenta sabor intenso, levemente picante e aroma delicado, com textura firme e quebradiça. Na culinária, é consumido fatiado, ralado ou incorporado a pratos como massas e saladas. Na gastronomia, valoriza tradições locais e técnicas artesanais, sendo apreciado pelo caráter rústico e sabor concentrado.

SCHAUM TORTE: (EU) Sobremesa da confeitaria germânica, cujo nome significa “torta de espuma”, caracterizada por massa leve e crocante coberta por merengue assado ou espuma doce, podendo incluir camadas de creme, frutas ou chocolate. Rica em carboidratos e açúcares, apresenta textura aerada e crocante, com sabor adocicado e delicado. Na culinária, requer preparo cuidadoso de massas, claras em neve e montagem precisa, sendo assada ou resfriada conforme a receita. Na gastronomia, exemplifica técnica refinada da pâtisserie alemã, destacando contraste de texturas e equilíbrio de sabores.

SCHIACCIATA: (IT) Pão rústico italiano, achatado e primo da focaccia, tradicional da Toscana, originalmente cravejado de uvas e assado durante a vindima, temperado com azeite de oliva, sal e ervas aromáticas. Rico em carboidratos e lipídios saudáveis, apresenta textura macia por dentro e levemente crocante por fora, com sabor suave e aromático. Na culinária, é assado em forno quente e consumido puro, recheado ou como acompanhamento. Na gastronomia, representa tradição popular italiana, destacando rusticidade, simplicidade e qualidade dos ingredientes regionais.

SCHABZIGER CHEESE: (EU) Queijo suíço tradicional, originário do Cantão de Glarus, também chamado Sapsago, feito com leite de vaca desnatado e feno-grego azul (*Trigonella caerulea*), que lhe confere cor verde-claro e sabor marcante. A produção envolve aquecimento do soro para formar coalhada, prensagem em cones e cura prolongada. Possui textura dura e seca, sendo geralmente ralado em preparações culinárias, destacando-se na gastronomia por aroma e sabor intensos.

SCHINKENWURST: (DE) Tipo de salsicha de origem alemã, elaborada principalmente com carne de porco defumada ou cozida, temperada com sal, especiarias e, por vezes, alho ou noz-moscada. Rica em proteínas e lipídios, fornece vitaminas do complexo B e minerais como ferro e zinco. Na culinária, é preparada por moagem, mistura, embutimento e cozimento, podendo ser consumida fria, fatiada em sanduíches ou aquecida em pratos quentes.

SCHNAPS: (EU) Bebida alcoólica destilada de origem germânica, tradicionalmente consumida na Alemanha, Áustria e Suíça, com teor alcoólico geralmente entre 30° e 45° GL. Produzida a partir da destilação de frutas, grãos ou ervas, apresenta sabor intenso e aroma característico da matéria-prima. Na culinária e gastronomia, é apreciada como digestivo, em coquetéis ou para aromatizar preparações, simbolizando tradição e cultura alcoólica germânica.

SCOBY: Acrônimo para "Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast", é uma comunidade simbiótica de bactérias e leveduras que, alimentando-se do substrato composto por chá e açúcar, produz ácidos lático e acético, enzimas e vitaminas. Originária de processos tradicionais fermentativos, na culinária atua como agente fermentador natural. A técnica envolve a manutenção e reutilização da cultura em substratos açucarados. Apresenta textura gelatinosa e aparência em camadas. Na gastronomia, é essencial para a produção de bebidas probióticas com sabor característico e benefícios à saúde.

SCONE: (UK) Pequeno pão de origem escocesa, preparado com farinha, gordura, leite ou creme e fermento químico, assado até adquirir leveza e textura macia. Consumido tradicionalmente no chá da tarde britânico, apresenta sabor neutro ou levemente adocicado e ocupa lugar de destaque na confeitaria e hospitalidade anglo-saxônica.

SCOTCH BROTH: (UK) Sopa escocesa elaborada com carne de carneiro ou borrego, cevada e vegetais de raiz “cenoura e nabo”, de caldo espesso e nutritivo, apreciada pelo sabor robusto e reconfortante. O preparo consiste em cozinhar lentamente a carne com a cevada e, em seguida, adicionar os vegetais até amaciarem. Na gastronomia, representa a tradição rural escocesa, consolidando-se como prato nacional e expressão de identidade cultural.

SCOTCH WHISKY: (UK) Destilado escocês produzido a partir de cevada maltada ou outros cereais, envelhecido em barris de carvalho por no mínimo três anos, resultando em aromas complexos e sabor

encorpado. O uísque escocês é dividido em cinco categorias distintas: single malt, single grain, blended malt (anteriormente chamado de “vatted malt” ou “pure malt”), blended grain e blended. Na gastronomia, é símbolo da cultura escocesa, apreciado puro, em coquetéis ou como ingrediente em preparações culinárias que valorizam sua profundidade sensorial.

SCOUSE: (UK) Ensopado tradicional britânico feito com carne bovina ou de cordeiro (*Bos taurus* ou Ovis aries, família Bovidae), batatas, cenouras e cebolas. Originário de Liverpool, deriva do termo *lobscouse*, prato consumido por marinheiros no norte da Europa. Rico em proteínas, ferro e fibras. Na culinária, é preparado por cocção lenta até os ingredientes amaciarem. Apresenta sabor robusto e textura espessa. Na gastronomia, é símbolo cultural de Liverpool, ligado à identidade dos "scousers".

SEASONINGS: (UK) Conjunto de temperos, especiarias, ervas e condimentos utilizados para realçar ou equilibrar o sabor dos alimentos, com origem na palavra inglesa season, que significa “temperar” ou “sazonar”, refletindo a prática de ajustar o sabor dos pratos. Na gastronomia, exercem função de alquimia, onde combinações adequadas criam perfis de sabor complexos e harmoniosos, constituindo elemento essencial para construção de identidade gustativa e caráter cultural das preparações.

SECADORA DE SALADAS: Centrífuga de folhas. Equipamento utilizado para remover o excesso de água das folhas após a lavagem, garantindo maior frescor e durabilidade. Na gastronomia, é essencial para restaurantes e buffets que trabalham com grandes volumes de saladas.

SEBO: (Cul.) Gordura sólida extraída de animais, principalmente bovinos e ovinos, utilizada na culinária para frituras, massas e conservas, caracterizando-se por sabor neutro, textura firme, ponto de fumaça elevado e capacidade de conferir crocância aos alimentos. Na gastronomia, é ingrediente tradicional que agrega maciez, sabor e estrutura a preparações clássicas.

SEDIMENTO: Material sólido que se deposita no fundo de líquidos, como vinhos, caldos ou sucos, resultante de partículas orgânicas, minerais ou resíduos de fermentação. Na culinária e gastronomia, a presença ou remoção do sedimento influencia a claridade, textura e apresentação dos produtos, sendo manejado para aprimorar qualidade sensorial e visual das preparações.

SEGUNDA FERVURA: (Cul.) Refere-se a uma técnica culinária em que o alimento é submetido a dois processos consecutivos de fervura, geralmente em líquidos distintos, visando amaciar, extrair sabores residuais ou eliminar impurezas e substâncias indesejadas. Na gastronomia, é aplicada em preparações como certos caldos, carnes dessalgadas e pratos que exigem dupla cocção para melhor textura e sabor.

SEGURANÇA ALIMENTAR: Condição na qual todos têm acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais. Envolve dimensões como disponibilidade, acesso, utilização e estabilidade dos alimentos, assegurando uma vida ativa e saudável. O termo começou a ser discutido durante a Primeira Guerra Mundial, quando ficou evidente que o controle do fornecimento de alimentos poderia ser uma arma de dominação entre países. No Brasil, a segurança alimentar ganhou reconhecimento oficial em 1985, com a elaboração, pelo MAPA, do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN), com o objetivo de atender às necessidades alimentares da população e promover a autossuficiência na produção de alimentos. Conforme a ABNT-NBR ISO 22000:2019, define os requisitos para um sistema de gestão de segurança alimentar, visando garantir que os alimentos sejam seguros em todas as etapas da cadeia produtiva. Na gastronomia, engloba práticas de manipulação, armazenamento e preparação de alimentos, visando evitar contaminações, doenças alimentares e a presença de substâncias nocivas. O conceito abrange também a educação sobre práticas alimentares seguras, assegurando que os alimentos consumidos sejam nutritivos e livres de riscos à saúde.

SEGURELHA: Erva aromática da espécie *Satureja hortensis*, pertencente ao gênero *Satureja* e à família *Lamiaceae*, originária da região mediterrânea, utilizada como condimento na culinária. Possui sabor pungente e ligeiramente picante, sendo aplicada em sopas, carnes, molhos e conservas. Na gastronomia, destaca-se por intensificar aromas e conferir caráter distintivo a preparações tradicionais e contemporâneas.

SELADORA A VÁCUO: Equipamento de conservação alimentar que retira o ar de embalagens plásticas, criando ambiente de baixa oxidação e reduzindo a proliferação de microrganismos. Na gastronomia, é empregada para prolongar a vida útil dos alimentos,

preservar sabor, textura e nutrientes, acelerar processos de marinada e viabilizar a cocção controlada pelo método sous-vide.

SELAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em expor alimentos, principalmente carnes, a alta temperatura por curto período, formando crosta dourada na superfície sem cozinhar o interior. É realizada com pouca ou nenhuma gordura em utensílios como panela, frigideira, chapa ou grelha. Baseia-se na reação de Maillard, que intensifica cor, aroma e sabor. Na gastronomia, é utilizada como etapa inicial ou final de preparo, contribuindo para manter a suculência e realçar a apresentação do prato.

SELAGEM: (Cul.) Na gastronomia, selagem é o processo de expor um alimento, geralmente carne, a altas temperaturas por curto período, com o objetivo de formar uma crosta dourada na superfície, retendo sucos naturais e a maciez do alimento. Essa técnica é amplamente utilizada antes de assar, grelhar ou cozinhar alimentos para preservar sua umidade interna e melhorar o sabor.

SELÊNIO: É um micromineral essencial (Se), com potente ação antioxidante e papel na regulação da tireoide e defesa imunológica, atuando como componente de enzimas como a glutationa peroxidase. Não é sintetizado pelo organismo e deve ser obtido por meio da alimentação. Na gastronomia, encontra-se em castanha-do-pará, ovos e frutos do mar, sendo valorizado por sua contribuição à saúde e à composição funcional de preparações alimentares.

SELF-SERVICE: Modalidade de serviço em que os clientes se servem diretamente dos alimentos dispostos, sem a intervenção de atendentes, também chamado autosserviço. Ler Restaurante Self-service

SEMI DI MELONE: (IT) Massa italiana tradicional, caracterizada por pequenas formas arredondadas que lembram sementes de melão, elaborada com semolina de trigo duro e água. Possui textura firme e sabor neutro, adequada para absorver molhos leves ou cremosos. Na gastronomia, é utilizada em pratos típicos da culinária italiana, valorizando apresentação delicada e integração com ingredientes frescos.

SÉMILLON: Variedade de uva branca originária da região de Bordéus, França, utilizada na produção de vinhos secos e doces, incluindo vinhos de colheita tardia e vinhos de sobremesa. Apresenta perfil aromático de frutas maduras e mel, com corpo médio e acidez

moderada. Na gastronomia, contribui com vinhos versáteis que harmonizam com queijos, frutos do mar e pratos sofisticados, sendo referência na viticultura francesa.

SÊMOLA: (Cul.) É o produto granulado obtido a partir da moagem parcial de grãos de cereais, especialmente o trigo duro (*Triticum durum*), representando a parte mais nobre e rica em nutrientes do grão, apresentando textura mais grossa que a farinha comum. (Pani.) Na panificação, é utilizada em massas de pães e focaccias, conferindo crocância, cor dourada e sabor característico. Na gastronomia, a sêmola é valorizada por seu alto teor de glúten, que proporciona estrutura e resistência, sendo essencial para a qualidade e o formato de massas secas.

SENCHA: (AS) Chá verde japonês obtido pela infusão de folhas inteiras vaporizadas para interromper a oxidação, posteriormente enroladas e secas. Destaca-se por seu sabor suave, levemente adstringente e aroma vegetal fresco. Na gastronomia, é o tipo de chá verde mais consumido no Japão, servindo como bebida cotidiana e base para outras preparações.

SEQUILHO: Biscoito tradicional da culinária brasileira, cuja origem remonta à influência da confeitaria portuguesa. No Brasil, no século XVII, a receita original foi adaptada devido à escassez de trigo, que foi substituído por derivados da mandioca, como o polvilho. Essa modificação, aprendida com os povos indígenas, resultou na textura leve e quebradiça que o caracteriza. O biscoito é comumente preparado com amido de milho, manteiga, ovos e açúcar, e é assado até atingir uma textura delicada: levemente crocante por fora e macia por dentro. Com sabor sutil e adocicado, o sequilho é frequentemente consumido como um acompanhamento para cafés e chás. Na gastronomia, representa a simplicidade e o conforto da confeitaria caseira, sendo um quitute popular em diversas regiões do país.

SERICAIA: (PT) Doce tradicional do Alentejo, Portugal, de origem malaia e influências da doçaria conventual, caracterizado pelo uso abundante de ovos, açúcar e canela. Produzido historicamente nos conventos de Elvas e Vila Viçosa, é geralmente servido decorado com conserva de ameixas locais. Na gastronomia, representa a tradição conventual portuguesa, destacando riqueza de sabor, textura cremosa e aroma marcante.

SERRA-FITA: A serra-fita para carnes é um equipamento industrial utilizado para cortar grandes peças de carne com precisão e segurança. Na gastronomia, é essencial em açougues e cozinhas industriais, permitindo cortes padronizados e facilitando o processamento de proteínas.

SERRER: (FR) Firmar. Ato de finalizar o batimento de claras em neve ou de reduzir um molho até obter espessura desejada. Técnica que ajusta textura. Na gastronomia, aplicada em merengues e molhos.

SERTÃ: Utensílio culinário, frigideira larga e rasa, geralmente de ferro, também chamada de sertã, utilizada para fritar ou cozinhar alimentos como carolinas. Originária da tradição portuguesa, seu nome deriva da região de Sertã, em Portugal, onde esse tipo de frigideira era comumente utilizado. Na gastronomia, é valorizada por distribuir calor de forma uniforme, conferindo cocção homogênea e crocância característica aos preparos.

SERVIÇO: 1. Ação ou efeito de servir, de dar de si algo em forma de trabalho. 2. Exercício e desempenho de qualquer atividade. 3. No contexto gastronômico, é o conjunto de técnicas e procedimentos que visam a entrega de alimentos e bebidas ao cliente, desde a recepção até a finalização da refeição. Este conceito engloba diferentes modelos, como o serviço à francesa, à inglesa e o serviço empratado, cada um com suas regras e formalidades. A qualidade do serviço é crucial para a experiência do cliente, influenciando sua percepção sobre a refeição e o estabelecimento, pois complementa a qualidade do que é servido com a atenção e a cortesia do atendimento.

SERVIÇO À ANFITRIÃO: Também conhecido como serviço familiar ou estilo caseiro, o serviço à anfitrião caracteriza-se por sua informalidade, flexibilidade e abordagem personalizada. Nesse modelo, comum em ambientes domésticos ou eventos intimistas, o próprio anfitrião — ou alguém por ele designado — é responsável por servir os convidados, priorizando o bem-estar e a interação, em vez de seguir protocolos rígidos de etiqueta. Os pratos podem ser montados na cozinha e levados à mesa, ou preparados diante dos convidados, especialmente em ocasiões que envolvam pratos principais, como assados. Quando o número de pessoas é maior, é comum a organização de um pequeno buffet caseiro para que os convidados se sirvam. Em contextos profissionais, esse estilo de serviço pode ser adaptado para oferecer ao anfitrião maior conforto

e controle, com a equipe de salão ajustando o ritmo e o formato da refeição conforme suas preferências e necessidades. O serviço à anfitrião é um estilo informal e personalizado em que o próprio anfitrião, ou alguém designado por ele, serve os convidados com foco na convivência e no conforto, em vez de seguir regras formais de etiqueta.

SERVIÇO À AMERICANA: Também conhecido como "self-service", é um estilo informal onde os clientes se servem diretamente em um buffet, escolhendo os pratos e as quantidades desejadas. Este método enfatiza a autonomia e a rapidez, sendo comum em restaurantes com grande fluxo de pessoas e em eventos informais. O conceito gastronômico reside na praticidade e na variedade, oferecendo aos clientes a liberdade de personalizar sua refeição de acordo com suas preferências e necessidades.

SERVIÇO À BRASILEIRA: É um estilo de serviço de refeições no qual os alimentos são dispostos em travessas ou recipientes grandes sobre a mesa, permitindo que os próprios convidados se sirvam ou sejam servidos pelo anfitrião. O conceito gastronômico valoriza a informalidade e a interação social, sendo comum em refeições familiares e eventos coletivos. Na gastronomia, é frequentemente utilizado em restaurantes self-service e churrascarias, promovendo variedade e praticidade.

SERVIÇO À FRANCESA: (Service à la française) Considerado o mais formal e cerimonial, o serviço à francesa é tradicionalmente utilizado em jantares de gala, recepções diplomáticas e eventos de alto padrão. Nele, o garçom aproxima-se pelo lado esquerdo do convidado com a travessa e os talheres de serviço, com os cabos dos talheres voltados para o convidado, e o próprio convidado se serve no prato. Os pratos são retirados pela direita e repostos pela esquerda, e o sousplat é retirado no momento de servir a sobremesa. A refeição segue uma sequência de pratos (entrada, pratos quentes, sobremesa), e as bebidas são servidas pela direita. Exige mise en place elaborada, equipe altamente qualificada e segue um ritmo mais lento, com sequência de pratos bem definida. Caracteriza-se por sua sofisticação, etiqueta rígida e apresentação refinada. As mesas são sempre posicionadas em múltiplos de quatro. O serviço começa pela mulher à direita do anfitrião, que é a convidada de honra, e o homem à direita da anfitriã, que é o convidado de honra. No tipo à francesa também é necessário utilizar placement, que são os lugares marcados

e identificados com cartões ou placas indicando onde cada convidado deve se sentar. Na gastronomia, valoriza a abundância e a apresentação dos alimentos, sendo comum em banquetes formais. Historicamente, o serviço à francesa tem origem no século XVII, inspirado na cerimônia do *grand couvert*, realizada pela família real francesa em ocasiões especiais e marcada pela formalidade e ostentação próprias da corte.

SERVIÇO À INGLESA DIRETO: No serviço à inglesa direto, os alimentos são preparados e organizados em travessas na cozinha e servidos pelo garçom diretamente no prato do convidado. A travessa é apresentada pelo lado esquerdo, enquanto o prato vazio é posicionado previamente pelo lado direito. Utilizando a técnica de alicate (garfo e colher), o garçom serve com a mão direita, seguindo orientações do chef ou maître quanto à porcionamento e disposição estética dos alimentos. Após o serviço, o garçom pede licença e retira-se discretamente. Esse modelo exige precisão, coordenação e postura técnica, sendo indicado para eventos formais com controle de porção e apresentação refinada.

SERVIÇO À INGLESA INDIRETO: Nesse formato, o serviço é realizado com o auxílio de um guéridon (carrinho auxiliar) posicionado ao lado da mesa. As travessas são trazidas da cozinha, apresentadas ao convidado pelo lado esquerdo e colocadas no carrinho: as travessas à esquerda e os pratos vazios à direita. O garçom monta o prato no guéridon, usando a técnica de alicate, e o serve pelo lado esquerdo do cliente. O prato vazio previamente colocado é retirado pelo lado direito. O serviço pode ser acompanhado por um commis, a fim de garantir eficiência. Durante a montagem, o garçom deve manter-se de frente para o convidado, preservando a transparência e o padrão visual do prato. Cuidados técnicos do serviço à inglesa: porções devem ser equilibradas e respeitar a padronização estabelecida. O alimento principal deve ser servido primeiro, próximo ao comensal, seguido das guarnições. Os itens devem ser dispostos separadamente, mantendo a ordem visual da travessa. Nunca se deve virar as costas para o convidado durante a montagem no guéridon. O repasse (segunda oferta da travessa) deve ser feito pelo lado esquerdo, mantendo a elegância do serviço. Historicamente conhecido como 'serviço de anfitrião', esse modelo teve origem nos lares aristocráticos britânicos, com o propósito de tornar a refeição mais íntima e personalizada, evidenciando a hospitalidade e o cuidado do anfitrião para com seus convidados.

SERVIÇO À RUSSA: (Service à la russe) É um estilo de serviço de refeições em que os pratos são servidos individualmente e sequencialmente, diretamente da cozinha para a mesa. Originário da Rússia e popularizado na Europa no século XIX, este método enfatiza a formalidade e a atenção individualizada. O prato vem inteiro para a mesa (porco, aves, etc.) e este é cortado ou trinchado na presença do comensal. O conceito gastronômico reside na experiência sequencial e controlada da refeição, permitindo que cada prato seja apreciado em seu próprio mérito e na temperatura ideal, com o serviço conduzido de forma elegante e profissional. Na gastronomia, destaca-se pela apresentação elegante e pela organização dos pratos em etapas.

SERVIÇOS DE CATERING: Referem-se ao fornecimento de alimentos e bebidas para eventos, empresas e ocasiões especiais, podendo incluir a preparação, transporte, montagem e serviço no local. Na gastronomia, o catering abrange desde refeições simples até experiências sofisticadas, atendendo casamentos, eventos corporativos, festivais e outros encontros. Esse serviço pode ser oferecido em diferentes formatos, como buffet, coquetel, prato servido ou food truck, adaptando-se às necessidades do cliente. Além da comida, pode incluir estrutura, decoração e equipe especializada para garantir uma experiência completa e personalizada.

SERVIÇO DE COPA: Refere-se à organização e execução de atividades de suporte em ambientes corporativos ou eventos, englobando a preparação e distribuição de bebidas e alimentos leves, como cafés, chás e petiscos. Sua origem remonta aos espaços de apoio em grandes residências, evoluindo para atender às necessidades de hospitalidade e bem-estar em empresas. O conceito central é prover conveniência, com técnicas focadas na higiene, apresentação e praticidade. Na gastronomia, representa uma modalidade de serviço auxiliar, caracterizada por sabores e texturas simples, visando a satisfação do cliente em pausas ou reuniões, além da limpeza e montagem de eventos.

SETE MARES: Expressão histórica e simbólica usada para designar diferentes conjuntos de mares e oceanos ao longo do tempo e das culturas, Os "7 mares". Na classificação moderna, referem-se aos oceanos Ártico, Atlântico Norte, Atlântico Sul, Pacífico Norte, Pacífico Sul, Índico e Antártico. Mais filosófica do que cartográfica, a ideia dos sete mares integra visões antigas sobre a divisão do mundo,

abrangendo quatro continentes, quatro rios e grandes corpos d'água que inspiraram explorações e imaginários geográficos. Na gastronomia, o termo inspira pratos que reúnem diversidade de frutos do mar, representando simbolicamente as riquezas marinhas, metaforicamente à vastidão e à diversidade de produtos, sabores e técnicas culinárias que têm origem nos oceanos e mares do mundo, criando composições sofisticadas e celebrando a variedade e os sabores do oceano.

SETORIZAÇÃO: Na gastronomia refere-se à divisão de um estabelecimento ou cozinha em áreas específicas, cada uma com uma função ou propósito definido. Essa organização visa otimizar o fluxo de trabalho, melhorar a eficiência, garantir a segurança alimentar e, em alguns casos, proporcionar uma melhor experiência ao cliente. A setorização pode ser aplicada em diferentes níveis, desde a divisão da área de atendimento ao público (salão) até a organização da cozinha, estoque e áreas administrativas.

SEVICHE: (AL) Prato típico da América Latina, especialmente popular no Peru, onde é considerado patrimônio cultural imaterial. É elaborado com peixe cru ou frutos do mar marinados em suco de limão ou outros cítricos, temperados com pimenta, cebola, coentro e outros ingredientes, sendo o ácido do limão responsável por "cozinhar" o peixe, resultando em preparação fria e refrescante. Na gastronomia, representa a valorização de ingredientes frescos e técnicas de marinagem, destacando-se pela leveza, frescor e equilíbrio de sabores em pratos contemporâneos e tradicionais.

SHABU-SHABU: (AS) Prato japonês composto por finas fatias de carne e vegetais cozidos rapidamente em caldo quente e acompanhados de molhos para mergulhar. O nome deriva de uma onomatopeia que reproduz o som dos ingredientes ao serem mexidos no caldo. Na gastronomia, é apreciado como refeição social e interativa, valorizando a partilha à mesa, frescor dos ingredientes e leveza do preparo.

SHALLOTS: Bulbo aromático da espécie *Allium* cepa var. *aggregatum*, da família *Amaryllidaceae*, originário da Ásia Central e difundido na Europa, especialmente na França. Possui sabor delicado, levemente adocicado e menos pungente que a cebola, sendo utilizado cru em saladas ou cozido em molhos, guarnições e refogados. Rica em vitamina C, potássio e antioxidantes. Na gastronomia, é ingrediente

valorizado por conferir sofisticação, equilíbrio e profundidade aromática a diversas preparações.

SHAMOJI: (AS) Utensílio tradicional japonês em formato de pá, confeccionado em madeira, bambu ou plástico, utilizado para manusear e servir arroz cozido sem danificar os grãos. Na culinária, cumpre a função de misturar o arroz avinagrado no preparo do sushi e de servir porções de forma higiênica. Na gastronomia, simboliza a valorização da técnica e da estética no serviço, garantindo textura uniforme e apresentação adequada do alimento.

SHASHLIK: (EU/AS) Preparação tradicional de origem caucasiana e difundida no Leste Europeu e na Ásia Central. Consiste em pedaços de carne marinada, geralmente de cordeiro, bovino ou suíno, assados em espetos sobre brasas ou grelha. O termo deriva do russo шашлык (shashlyk), por sua vez do tártaro *šyšlyk*, relacionado a "espeto". Apresenta sabor marcante, resultado da marinada com especiarias, ervas, cebola e vinagre, e textura suculenta obtida pela cocção direta no calor do carvão. Na gastronomia, é considerado prato convivial, associado a encontros sociais e festividades, comparável a variantes regionais de churrasco.

SHARBAT: (AS) Bebida tradicional de origem persa, preparada a partir de frutas, flores ou ervas, adoçada e servida geralmente gelada como refresco ou cordial. Difundida em diversas regiões da Ásia e do Oriente Médio, pode ser consumida concentrada ou diluída em água. Na gastronomia, representa uma prática ancestral de equilíbrio entre sabor, frescor e propriedades digestivas, sendo valorizada pela versatilidade e caráter cultural.

SHE-CRAB SOUP: (US) Sopa tradicional da culinária do sul dos Estados Unidos, especialmente da Carolina do Sul, elaborada com carne de caranguejo azul do Atlântico, ovas, leite ou creme, caldo de peixe ou caranguejo e finalizada com xerez seco. Apresenta textura aveludada, sabor delicado e levemente adocicado, valorizando o frescor dos frutos do mar. Na gastronomia, é considerada iguaria regional de caráter sofisticado, próxima da bisque francesa, simbolizando fusão cultural e requinte culinário.

SHEPHERD'S PIE: (UK) Empadão típico da culinária inglesa, composto por carne moída de cordeiro coberta com purê de batata e assada no forno; quando feito com carne bovina, recebe o nome de cottage pie. Na gastronomia, é apreciado por sua praticidade, sabor

reconfortante e versatilidade, existindo versões mais elaboradas que incorporam vegetais e técnicas refinadas.

SHERBET: (AS) Sobremesa congelada de origem persa e turca, difundida no inglês com grafias variadas, como “sherbert”, elaborada com água, açúcar, laticínios e aromatizantes, geralmente sucos ou purês de frutas, podendo incluir vinhos, licores ou sabores como baunilha e chocolate. Apresenta textura suave e refrescante “semelhante ao sorvete”, com sabor adocicado e frutado, menos cremoso que o sorvete. Na gastronomia, é valorizado como sobremesa leve e versátil, destacando combinações de sabor e cor.

SHICHIMI TOGARASHI: (AS) Condimento tradicional japonês, também chamado *shichi-mi tōgarashi* ou *nana-iro tōgarashi*, consistindo em mistura de sete especiarias. Originário do Japão no século XVII, combina pimenta (*Capsicum*, família *Solanaceae*), sementes, algas, casca de cítricos e outros ingredientes aromáticos, oferecendo sabor complexo com picância, notas cítricas, umami e toque de nozes. Na culinária, é utilizado como tempero de mesa em sopas, noodles, arroz e diversos pratos, conferindo aroma, profundidade de sabor e intensidade moderada.

SHIGELLA SPP.: É um gênero de bactérias gram-negativas que causa shigelose, uma infecção que causa diarreia (frequentemente com sangue), febre e cólicas abdominais. A transmissão ocorre principalmente pela via fecal-oral, através do consumo de água ou alimentos contaminados com as bactérias, ou pelo contato com superfícies contaminadas. Na gastronomia, a prevenção envolve a higiene rigorosa das mãos, o uso de água potável e o cozimento adequado de alimentos.

SHIRATAKI: (AS) Macarrão japonês feito a partir da raiz da planta *Amorphophallus konjac*, rico em fibras solúveis e praticamente sem calorias ou carboidratos. Possui textura gelatinosa e leve sabor neutro, absorvendo bem temperos e molhos. Na gastronomia, é utilizado como alternativa saudável a massas tradicionais, em sopas, refogados e pratos de estilo asiático, valorizando dietas leves e com baixo índice calórico.

SHISH KEBAB: (AS) Prato de origem turca, composto por pedaços de carne, peixe ou vegetais temperados e grelhados em espetos, sendo “shish” o espeto e “kebab” a carne grelhada. Na culinária, pode ser preparado com diferentes marinadas, ervas e especiarias, garantindo sabor intenso e suculência. Na gastronomia, representa tradição do

Oriente Médio, valorizando técnica de grelha e apresentação em espetos, além de oferecer versatilidade e praticidade no serviço.

SHISSÔ: (AS) Erva aromática japonesa da espécie *Perilla frutescens*, da família Lamiaceae, originária da Ásia Oriental. Possui folhas verdes ou roxas, sabor fresco e levemente picante com notas cítricas e mentoladas, sendo utilizada crua em saladas, sashimis, tempurás, sopas e conservas. Amplamente utilizada na culinária japonesa, folhas verdes, de sabor refrescante, e folhas arroxeadas, de uso mais decorativo. Na gastronomia, o shisô é valorizada por agregar aroma, cor e complexidade de sabor, sendo ingrediente tradicional na culinária japonesa e em pratos contemporâneos.

SHOCHU: (AS) Bebida destilada tradicional do Japão, geralmente produzida a partir de cevada, batata-doce ou arroz, com teor alcoólico aproximado de 25%. Apresenta sabor suave e versátil, podendo ser consumida pura, com gelo ou diluída em água quente ou fria. Na gastronomia japonesa, o Shōchū é apreciado tanto em refeições cotidianas quanto em ocasiões especiais, sendo valorizado por sua diversidade de aromas e facilidade de harmonização com pratos variados

SHOGA GARI: Conserva de gengibre em fatias finas, marinada em vinagre doce, tradicional da culinária japonesa. Utilizado como acompanhamento em pratos como sushi e sashimi, o shoga gari oferece um sabor picante e refrescante, ajudando a limpar o paladar entre diferentes tipos de peixe. Na gastronomia, é valorizado pela sua capacidade de realçar os sabores e sua textura crocante.

SHORTBREAD: (UK) Biscoito tradicional da culinária escocesa, elaborado com manteiga, açúcar e farinha, resultando em textura quebradiça e sabor amanteigado delicado. Na gastronomia, é apreciado como lanche ou acompanhamento de chás e cafés, sendo símbolo da confeitaria clássica escocesa e utilizado também como base em sobremesas mais elaboradas.

SHORTCAKE: (US) Sobremesa tradicional da culinária americana, composta por base de biscoito ou bolo leve, geralmente acompanhada de frutas frescas e chantilly. A variação mais popular é o strawberry shortcake, elaborada com morangos e creme, oferecendo contraste entre doçura e acidez. Na gastronomia, destaca-se pelo equilíbrio entre textura macia e suculência das frutas, sendo apreciada como sobremesa leve e visualmente atraente.

SHOT: (UK/US) Pequena dose de bebida alcoólica, geralmente entre 30 ml e 50 ml, servida em copo específico (*shot glass*) e consumida de forma rápida, em um único gole. De origem anglófona, está associado ao consumo social e a coquetelaria, podendo ser servido puro, em camadas (*layered shots*) ou como parte de rituais de degustação. Na gastronomia e na mixologia, o shot é usado tanto para experiências sensoriais rápidas quanto para a apresentação criativa de licores, destilados e combinações aromáticas.

SHORT DRINK: (UK/US) Categoria de coquetéis servidos em copos pequenos, geralmente contendo menor volume de líquido e maior concentração de álcool e sabor. Na gastronomia e coquetelaria, esses drinks são apreciados como bebidas de degustação ou aperitivos, valorizando intensidade aromática, equilíbrio de ingredientes e apresentação refinada.

SHOT GLASS: (US/EU) Copo pequeno utilizado para servir doses individuais de bebidas alcoólicas, geralmente entre 30 ml e 60 ml. De formato cilíndrico e base espessa, é projetado para consumo rápido de destilados ou licores em shots. Na coquetelaria, também é empregado para preparações em camadas (*layered shots*) e para degustações controladas de bebidas de alta graduação alcoólica. Na gastronomia contemporânea, pode ser usado de forma criativa para servir porções reduzidas de sopas, mousses, cremes ou digestivos, agregando sofisticação à apresentação.

SHRUB DRINK: (UK) Bebida acidulada com duas variações históricas: uma é licor de frutas popular na Inglaterra dos séculos XVII e XVIII, elaborado com rum ou conhaque, açúcar e suco ou cascas de frutas cítricas; a outra é coquetel ou refrigerante da América colonial, feito com xarope adoçado à base de vinagre, misturado a destilados, água ou água gaseificada. O termo também se refere ao xarope de vinagre aromatizado com frutas, ervas e especiarias, utilizado como base em bebidas mistas, conferindo sabor agridoce e complexidade aromática.

SIDECAR DRINK: (US/EU) Coquetel clássico composto por conhaque, licor de laranja e suco de limão, servido gelado, geralmente sem gelo, equilibrando notas cítricas e alcoólicas. Reconhecido pela International Bartenders Association como um coquetel "inesquecível", destaca-se pela sofisticação e harmonia de sabores. Na gastronomia e coquetelaria, é valorizado por seu caráter elegante,

intensidade moderada e tradição histórica em bares e jantares formais.

SIDRA: (EU) Bebida alcoólica fermentada, frequentemente carbonatada, produzida a partir do suco de maçãs frescas, com teor alcoólico geralmente entre 4% e 8% ABV. Originária da Europa, especialmente Inglaterra, França e Espanha, apresenta sabor frutado, refrescante e levemente ácido, podendo variar entre seca, semi-seca ou doce. Na gastronomia, é consumida pura, em coquetéis ou utilizada em preparos culinários, conferindo aroma, acidez equilibrada e complexidade a carnes, sobremesas e marinadas.

SIFÃO CULINÁRIO: O sifão culinário é um equipamento utilizado para criar espumas, mousses e preparações aeradas. Na gastronomia, permite a execução de pratos sofisticados, explorando texturas inovadoras.

SILPAT: Tapete de silicone. Superfície antiaderente desenvolvida para confeitaria, eliminando a necessidade de untar e enfarinhar formas e assadeiras.

SILPAT MICROPERFURADO: O silpat microperfurado é um tapete de silicone que permite a circulação de ar, garantindo crocância uniforme em massas e preparações assadas.

SILVESTRE: Designação para espécies vegetais ou animais que se desenvolvem espontaneamente em ambientes naturais, sem cultivo ou domesticação. Representa ingredientes de origem bruta, sazonal e territorial. Na gastronomia, valoriza preparações com identidade local, frescor e conexão com ecossistemas nativos.

SIMNEL: (UK) Bolo de frutas tradicionalmente associado à Quaresma e à Páscoa, consumido na Inglaterra, Irlanda e países influenciados por sua diáspora. Caracteriza-se por camadas de pasta de amêndoa ou marzipã, uma no centro e outra na superfície, acompanhadas de onze bolas de marzipã simbolizando os apóstolos de Jesus, excluindo Judas Iscariotes. Na gastronomia, representa tradição festiva, simbolismo religioso e habilidade na confeitaria decorativa.

SIMMER: (Cul.) Técnica de cocção em que os alimentos são cozidos em líquido a temperatura entre 70°C e 80°C, formando pequenas bolhas que sobem lentamente à superfície. Esse método mantém calor constante e suave, permitindo intensificar sabores sem cozinhar em excesso. Na gastronomia, é amplamente utilizado em

fundos, *consommés*, caldos e no processo de *poché*, valorizando delicadeza e profundidade aromática.

SIMPÓSIO: Evento acadêmico ou científico que reúne especialistas para apresentação, discussão e intercâmbio de conhecimentos sobre um tema específico. Tem origem na Grécia Antiga, onde "*symposion*" designava encontros sociais com debates filosóficos e políticos e banquetes regados a vinho diluído em água, prática que visava prolongar o tempo das refeições, permitir conversas mais longas e evitar a embriaguez rápida, mantendo o estado de sobriedade. Na contemporaneidade, o simpósio organiza palestras, mesas-redondas e debates, promovendo atualização, networking e difusão de ideias entre profissionais. Na gastronomia, simpósios podem abordar tendências culinárias, técnicas, inovação e aspectos culturais da alimentação.

SINGER: (FR) Técnica culinária que consiste em polvilhar farinha de trigo sobre alimentos a serem fritos, salteados, guisados ou braseados. O objetivo é criar um espessante que, ao ser cozido, ajuda a conferir corpo e textura ao prato. Pronuncia-se *sangê*. Na gastronomia, o singer é utilizado para conferir textura e corpo a molhos, caldos e fundos, integrando o amido de forma gradual e eficaz.

SIRI: Crustáceo decápode comestível, pertencente à ordem *Decapoda* e à família *Portunidae*, encontrado em águas costeiras tropicais e subtropicais. Possui carapaça rígida e sabor delicado, sendo utilizado inteiro ou em postas na culinária, especialmente em pratos como moquecas, ensopados e frituras. Na gastronomia, é valorizado pelo sabor suave, textura firme e versatilidade em preparações regionais e internacionais.

SISTEMA: (Gast.) É qualquer porção limitada de matéria, definida para ser analisada ou estudada dentro de parâmetros específicos. Na gastronomia, um sistema pode se referir a uma preparação culinária ou a um conjunto de processos, como o sistema de cocção de um prato ou de fermentação de massas. Compreender o funcionamento de sistemas na cozinha é essencial para otimizar técnicas, controlar reações e alcançar resultados desejados, garantindo precisão nas receitas e nas interações dos ingredientes.

SISTEMA DIGESTÓRIO: (Alim./CiêC.) Conjunto de órgãos responsáveis pela digestão, processo que degrada os alimentos em moléculas menores (macronutrientes transformados em glicose, aminoácidos e

ácidos graxos), absorvíveis pelo organismo e essenciais para energia, crescimento e manutenção. As vitaminas e os nutrientes são absorvidos, primariamente, no intestino delgado (incluindo carboidratos, proteínas, gorduras, minerais e vitaminas A, C, E, D, K e Complexo B), enquanto a água é absorvida no intestino grosso. Conceito: sistema formado por órgãos especializados na digestão, absorção de nutrientes e eliminação de resíduos não aproveitados. Compreende o trato gastrointestinal, que se estende da boca ao ânus (aproximadamente 6 a 9 m), e órgãos anexos como glândulas, dentes e língua, assegurando o suprimento nutricional necessário ao metabolismo celular. Na gastronomia, o conhecimento da digestão influencia técnicas de preparo e a composição dos pratos, visando otimizar a biodisponibilidade dos nutrientes e a experiência sensorial (sabor e textura), considerando a complexidade da decomposição dos alimentos e a atuação das enzimas digestivas.

SKIPPERLABSKOVS: (EU) Prato tradicional dinamarquês constituído por estufado de carne bovina (Bos taurus, família Bovidae), marinada em salmoura por 24 horas e cozida com batatas, pimenta-do-reino em grão, louro e, por vezes, presunto. Fonte de proteínas, ferro e potássio. Na culinária, aplica-se cocção lenta até amaciar a carne. Possui sabor salgado e condimentado, com textura macia e cremosa. Na gastronomia, é um prato reconfortante associado à tradição marítima e familiar da Dinamarca.

SKIRT STEAK: (US/AL) Corte de carne bovina proveniente do diafragma, conhecido por suas fibras longas e textura firme. Originário das tradições de churrasco do México e Estados Unidos. Termo em inglês para a fraldinha, também conhecida como entranha ou entraña. Rico em proteínas, ferro e zinco. Na culinária, utilizado grelhado ou salteado, especialmente em pratos como fajitas. Preparado com cocção rápida em alta temperatura para preservar a suculência. Sabor intenso e textura fibrosa, ideal quando cortado contra as fibras. Na gastronomia, valorizado por seu sabor marcante em preparações rústicas e tex-mex.

SKORDALIA: (EU) Preparação da culinária grega, integrante das meze, similar à taramosalata, tradicionalmente consumida sobre pequenas fatias de pão. Tem como base purê de batata combinado com alho esmagado, azeite e sumo de limão adicionados gradualmente, finalizando com sal e pimenta. Pode também ser servida como

acompanhamento de peixe frito, oferecendo sabor intenso e textura cremosa à refeição.

SLIVOVITZ: (EU) Aguardente forte e incolor, tradicional da Europa Oriental, produzida a partir da fermentação e destilação de ameixas azuis típicas da região do Mar Adriático. O Slivovitz de Zadar, na Croácia, segue método semelhante ao de outros brandies de frutas, apresentando sabor intenso e frutado, comparável à bagaceira portuguesa. Na gastronomia e cultura local, é consumido puro como digestivo ou em celebrações, sendo símbolo da tradição destilatória regional.

SLOW FOOD: (IT) É um movimento internacional que valoriza a boa comida, um ritmo de vida mais lento e a produção sustentável de alimentos (em inglês, literalmente, "comida lenta"). Fundado em 1986, na Itália, pelo ativista Carlo Petrini, o movimento surgiu como uma resposta à cultura do fast food, promovendo a valorização da culinária tradicional e regional, a preservação da biodiversidade alimentar e o respeito ao meio ambiente. Além de incentivar uma alimentação mais consciente e saudável, o Slow Food apoia pequenos produtores, estimula o cultivo de plantas, sementes e rebanhos característicos de cada ecossistema e busca fortalecer a relação entre consumidores e produtores locais.

SLURRY: (US/UK): Na culinária, refere-se à mistura de amido, geralmente de milho, dissolvido em líquido frio como água, leite ou caldo, utilizada como espessante. Permite engrossar molhos, sopas, caldos e cremes de forma rápida e controlada, evitando a formação de grumos. O termo tem origem inglesa e significa “suspensão” ou “mistura pastosa”, empregado inicialmente em contextos industriais para designar líquidos com partículas sólidas dispersas, conceito que foi posteriormente incorporado à culinária, mantendo o mesmo princípio de partículas sólidas em suspensão. Na gastronomia, o slurry é valorizado por sua neutralidade, pois não altera o sabor original das preparações, diferenciando-se do roux, que combina gordura e farinha como base espessante.

SMETANA: (EU) Creme de leite fermentado típico da culinária da Europa Central e Oriental, com teor variável de gordura, rico em proteínas, cálcio e probióticos. Na culinária, é utilizado em pratos quentes ou frios, como sopas, molhos, tortas e sobremesas, podendo ser aquecido sem talhar, conforme sua gordura. Apresenta sabor levemente ácido, textura cremosa e espessa. Na gastronomia, é

valorizado pela versatilidade e pela capacidade de enriquecer preparações tradicionais com acidez e untuosidade equilibradas.

SMITHFIELD: (US) Presunto curado tradicionalmente produzido na cidade de Smithfield, no condado de Isle of Wight, região de Hampton Roads, Virgínia, EUA. Caracteriza-se por processo de cura artesanal, que confere sabor intenso, textura firme e aroma característico. Na gastronomia, é apreciado como ingrediente de sanduíches, entradas e pratos assados, representando patrimônio culinário regional.

SMÖRGÅSBORD: (EU) Refeição tradicional sueca do tipo buffet, composta por múltiplos pratos que reúnem variadas iguarias típicas do país, como peixes curados, carnes frias, queijos, pães e saladas. Caracteriza-se pela diversidade de sabores, cores e texturas, permitindo que os comensais escolham livremente as combinações. Na gastronomia, o smörgåsbord representa a celebração da abundância e da cultura alimentar sueca, sendo servido em ocasiões festivas e eventos sociais.

SMOOTHIE: (US) Bebida cremosa e gelada, elaborada a partir de frutas frescas ou congeladas, sucos, iogurte ou sorvete, resultando em textura espessa e refrescante. Tem origem nos Estados Unidos, mais precisamente na Califórnia, na década de 1960, durante o movimento hippie. É apreciada pelo sabor natural das frutas e pela consistência aveludada, podendo incluir ingredientes adicionais como sementes, mel ou vegetais. Na gastronomia, o smoothie é valorizado como opção saudável, nutritiva e versátil para cafés da manhã, lanches ou sobremesas.

SNACK HOURS: Refere-se aos períodos do dia destinados ao consumo de lanches rápidos entre as refeições principais. Esse conceito é comum em restaurantes, hotéis e eventos, onde são oferecidos petiscos, sanduíches, frutas, biscoitos e bebidas leves. O termo também é usado em locais de trabalho ou em rotinas alimentares equilibradas, incentivando pequenos lanches ao longo do dia para manter a energia e evitar longos intervalos sem alimentação.

SOBÁ: (AS) Massa japonesa feita de trigo sarraceno (*Fagopyrum esculentum*), originária do Japão, com textura firme e sabor levemente terroso. É tradicionalmente servida em sopas quentes ou frias, acompanhada de caldo, vegetais, algas e proteínas como tofu ou frutos do mar. Na gastronomia, é valorizada por seu caráter nutritivo,

digestibilidade e versatilidade em pratos japoneses clássicos e contemporâneos.

SOCADOR: (Cul.) Utensílio de acrílico ou madeira utilizado para macerar frutas, ervas e outros ingredientes, permitindo a liberação de sabores e aromas. É comumente empregado no preparo de coquetéis, temperos e molhos, garantindo integração e intensidade de sabor, além da capacidade de extrair essências naturais, sendo essencial em bares e cozinhas que exploram técnicas de maceração.

SOCIALIZAÇÃO: (Gest.) A socialização é o processo pelo qual os indivíduos assimilam os valores, normas e comportamentos de uma organização, adquirindo conhecimentos tácitos e habilidades práticas a partir de experiências formais e informais. Robbins (2020) destaca que esse processo envolve três etapas — pré-chegada, encontro e metamorfose — e é essencial para integrar os colaboradores, alinhar expectativas e garantir comprometimento. Na gastronomia, a socialização ocorre quando um novo cozinheiro aprende não apenas receitas e técnicas, mas também o ritmo de trabalho, a hierarquia implícita e as práticas de interação da equipe, permitindo sua integração e contribuindo para a coesão do grupo.

SOCIOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO NA GASTRONOMIA: (Gast.) A Sociologia da Alimentação aplicada à Gastronomia vai além do simples ato de comer, investigando as complexas relações sociais, culturais, econômicas e políticas que moldam nossas escolhas alimentares e práticas culinárias. Ela examina como a comida se relaciona com a identidade, a classe social, o gênero, a etnia, o poder e as transformações da sociedade. Dentro da Gastronomia, essa perspectiva sociológica enriquece a compreensão do fenômeno alimentar, indo além das técnicas culinárias e da apreciação sensorial. O estudo de Sociologia da Alimentação na gastronomia analisa as dimensões sociais, culturais e simbólicas dos hábitos alimentares, investigando como fatores como classe, gênero, etnia e religião influenciam as práticas alimentares. Esse campo busca compreender a relação entre alimentação e estrutura social, incluindo dinâmicas de poder, identidade e globalização. Na área acadêmica, contribui para a formação de profissionais críticos, capazes de refletir sobre o papel da gastronomia na construção de sociedades mais justas e inclusivas.

SODA: (EU) Bebida: Líquido gaseificado, geralmente adoçado e aromatizado, composto por água carbonatada, açúcar e essências

naturais ou artificiais. Originária do século XVIII na Europa, tornou-se popular mundialmente como refresco leve e versátil. Na gastronomia, é consumida diretamente ou utilizada como base para coquetéis e misturas, conferindo efervescência, sabor e frescor às preparações.

SODA QUÍMICA: Produto químico, Termo usado para se referir ao carbonato de sódio (Na_2CO_3) ou ao hidróxido de sódio (NaOH). O carbonato de sódio, ou soda leve, é um sal alcalino aplicado na indústria, fabricação de vidro, sabões e detergentes. O hidróxido de sódio, ou soda cáustica, é altamente corrosivo e empregado em limpeza industrial, saponificação e ajustes de pH. Ambos possuem propriedades alcalinas, diferindo em concentração, reatividade e aplicações.

SOFRITO: (ES) Base aromática tradicional da culinária espanhola, com raízes medievais e ampla difusão na Península Ibérica e América Latina. É preparado a partir do refogado lento de cebola, alho e tomate, podendo incluir pimentão, ervas e especiarias, sempre em azeite ou outra gordura vegetal. Sua técnica visa liberar aromas e desenvolver profundidade de sabor, servindo como fundamento para molhos, caldos, arrozes, ensopados e guisados. Apresenta notas adocicadas e levemente ácidas, além de textura aveludada e homogênea. Na gastronomia, é valorizado como base estruturante que enriquece os preparos com identidade, complexidade aromática e autenticidade cultural. Se a base é cebola + aipo + cenoura - soffritto (italiano).

SOFFRITTO: (IT) Base aromática clássica da culinária italiana, com origem na tradição medieval mediterrânea. É elaborada a partir do refogado de cebola, aipo e cenoura, geralmente em azeite ou manteiga, podendo incluir alho, ervas ou pancetta conforme a região. Os ingredientes são finamente picados e cozidos em fogo baixo até amolecer e liberar seus óleos essenciais, formando uma base adocicada e herbácea, de textura macia e homogênea. Na gastronomia italiana, o soffritto constitui o alicerce de molhos, risotos, ensopados e sopas, conferindo profundidade, equilíbrio e complexidade sensorial aos pratos. Se a base é cebola + alho + tomate - sofrito (espanhol).

SOJA: (AS) Leguminosa comestível, nome científico *Glycine max*, do gênero *Glycine* e família Fabaceae. Originária da Ásia Oriental, especialmente da China, seu cultivo remonta a aproximadamente

dois milênios, possivelmente entre os rios Amarelo e Huai. Trata-se de planta rasteira, adaptada a áreas próximas a rios e lagos, domesticada por volta do século XI a.C. A palavra "soja" deriva do japonês shoyu. Apresenta ampla diversidade de variedades e elevada riqueza nutricional, contendo proteínas com todos os aminoácidos essenciais, fibras, lipídios, isoflavonas, vitaminas e minerais, como ferro e cálcio. Na gastronomia, a soja é empregada em grãos, leite, tofu, missô, shoyu, farinha e outros derivados fermentados, utilizando técnicas de cozimento, fermentação e prensagem. Seu sabor varia de neutro a levemente adocicado, e sua textura pode ser firme ou cremosa. O óleo vegetal extraído das sementes é amplamente utilizado para fritar, refogar, grelhar, preparar molhos e marinadas. A soja destaca-se como uma das culturas agrícolas mais importantes do mundo, sendo essencial na alimentação humana e animal, além de possuir diversas aplicações industriais, incluindo cosméticos, produtos farmacêuticos e biocombustíveis.

SOJU: (AS) Bebida destilada tradicional da Coreia, geralmente produzida a partir de arroz, embora também possa ser elaborada com trigo, cevada ou batata. Transparente e de teor alcoólico moderado, é consumida pura, gelada, ou utilizada como base em coquetéis. Na gastronomia, é apreciada tanto como acompanhamento de refeições quanto em preparações de coquetelaria, sendo símbolo da cultura alcoólica coreana.

SOLADO: (Cul.) Adjetivo que qualifica pães, bolos e derivados que não cresceram durante o cozimento, mesmo com fermento adicionado. O conceito refere-se a falhas na fermentação ou na formulação da massa, podendo ocorrer por sal adicionado no momento incorreto, que deve ser incorporado momentos antes de sovar, ou por temperatura inadequada da água, sendo que altas matam os fungos e muito baixas não os ativam. Também acontece quando a rede de glúten se torna excessivamente firme ou pesada, impedindo a retenção dos gases liberados pelo fermento, resultando em preparações densas e pouco aeradas.

SOLANÁCEAS: Família botânica de plantas angiospermas dicotiledôneas que inclui gêneros importantes como *Solanum*, *Capsicum* e *Nicotiana*. Abrange espécies comestíveis amplamente cultivadas, com cerca de 2.700 espécies, das quais aproximadamente 200 são comestíveis, como tomate, batata, berinjela, pimentão e outros. Originária principalmente das Américas, inclui espécies de

grande relevância econômica e alimentar. No entanto, muitas outras também são consumidas em diferentes regiões, enquanto algumas são tóxicas e não devem ser ingeridas. Na gastronomia, suas variedades comestíveis são amplamente utilizadas em preparações salgadas, molhos e guarnições, fundamentais em diversas tradições culinárias globais.

SOLE NORMANDE: (FR) Prato clássico da culinária francesa composto por linguado (Sole) acompanhado de molho à base de manteiga, creme de leite, vinho branco, limão e, frequentemente, cogumelos ou frutos do mar. Originário da região da Normandia, destaca-se pelo equilíbrio entre a delicadeza do peixe e a cremosidade do molho. Na gastronomia, é servido como prato principal, recoberto e finalizado com o molho normande, sendo apreciado pela textura macia do peixe, sabor suave e aroma sofisticado, representando a tradição culinária normanda.

SOLEIRA: Estrutura composta por um conjunto de barris de madeira utilizada para o envelhecimento de bebidas como xerez, Marsala, Mavrodafni, Muscadelle, vinagre balsâmico e outros vinhos fortificados. Os barris são empilhados de forma que os vinhos mais antigos fiquem na base, no solo, e os mais novos no topo, podendo haver até cinco níveis. O processo envolve a retirada de uma porção do barril mais antigo, que é engarrafada, sendo substituída pelo conteúdo do barril imediatamente superior, repetindo-se a operação até completar o primeiro barril com vinho novo, garantindo consistência e complexidade no envelhecimento. Entre os vinhos mais tradicionais de soleira destacam-se Marsala (Itália), Moscatel (Portugal), Palomino — uva utilizada no Xerez (Espanha), Pedro Ximénez (Espanha) e Vinho do Porto (Portugal).

SOLOJÃO: Prato típico da culinária pernambucana, consiste em caldo de feijão engrossado com farinha de mandioca peneirada e temperado com pimentão. Apresenta textura espessa e sabor marcante, resultado da combinação de leguminosas, farinhas e condimentos regionais. Na gastronomia, é consumido como prato principal ou acompanhamento, destacando-se pela rusticidade e valor cultural da tradição culinária de Pernambuco

SOLÚVEL: (Cul.) Substância que pode ser dissolvida em líquidos, integrando-se à mistura de forma homogênea; na culinária e na gastronomia, é utilizada em preparações que exigem uniformidade,

incorporação ou dispersão, como açúcares, sais, gelatinas e determinados amidos.

SOM: (Gast.) Característica sensorial percebida pela audição, relacionada aos sons gerados durante a manipulação ou consumo dos alimentos, como estalos ou crocâncias, detectados pelo sistema auditivo. Na gastronomia, o som, embora não seja um ingrediente, desempenha um papel sensorial importante na experiência alimentar, influenciando a percepção de frescor, textura, crocância e qualidade dos alimentos.

SOMEN: (AS) Macarrão japonês muito fino, elaborado com farinha de trigo, geralmente servido frio acompanhado de molhos leves. É apreciado como prato refrescante, especialmente durante o verão, podendo ser servido com gelo para intensificar a refrigeração. Na gastronomia, destaca-se pela textura delicada e pelo sabor suave, sendo versátil em acompanhamentos e apresentações.

SONHO: Doce de massa frita, popular na confeitaria brasileira, leve e aerada, podendo ter diversos recheios, como creme de confeiteiro, doce de leite ou geleia tradicional, e polvilhado com açúcar ou cobertura açucarada. Suas raízes remontam à Alemanha, onde é conhecido como "Berliner" ou "Bola de Berlim", sendo trazido ao Brasil por imigrantes alemães e adaptado localmente, mantendo a essência de massa frita e recheada. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade de recheios, sabor adocicado e textura macia, sendo consumido como sobremesa ou lanche e representando tradição e indulgência doceira. Ler Berliner.

SOMMELIER: Chefe do vinho, Someliê ou escanção. Profissional especializado em bebidas “alcoólicas ou não alcoólicas”, com ênfase em vinhos, no setor gastronômico. Sua atuação abrange a curadoria da carta de vinhos, aquisição, armazenamento e harmonização das bebidas com os pratos. Em estabelecimentos de grande porte, pode liderar equipes, capacitar funcionários e promover eventos, como degustações e harmonizações. Embora não seja necessariamente um enólogo, deve possuir amplo conhecimento em vinhos e gastronomia, assessorando o maître na administração do estoque, na estocagem e na comercialização dos rótulos. Além disso, é responsável por assegurar a qualidade do serviço, atender reclamações e supervisionar a rotatividade dos produtos. No Brasil, a profissão foi regulamentada pela Lei nº 12.467, de 26 de agosto de 2011, exigindo qualificação e certificação específicas.

SONICADOR: Equipamento que utiliza ondas ultrassônicas para misturar, emulsificar, extrair e homogeneizar substâncias. Na gastronomia, é empregado na culinária molecular para intensificar sabores, criar emulsões estáveis e modificar texturas, possibilitando inovações na preparação de alimentos.

SONOMA JACK CHEESE: (US) Queijo de origem norte-americana, produzido tradicionalmente na região da Califórnia. Elaborado com leite de vaca pasteurizado, apresenta textura semi-mole a firme e sabor suave, levemente amanteigado, podendo incluir variações temperadas com ervas, pimenta ou especiarias. Na gastronomia, é utilizado em sanduíches, tábuas de queijos, gratinados e pratos quentes, destacando-se pela versatilidade e capacidade de fusão, mantendo equilíbrio entre cremosidade e sabor delicado.

SOPA: (Cul.) Prato líquido, geralmente salgado, obtido pela cocção de ingredientes como legumes, carnes, massas ou cereais em um meio líquido, como água ou caldo, podendo ser servida quente ou fria. Acredita-se que a sopa seja um dos pratos mais antigos da história da culinária, com origens que remontam à pré-história, quando o homem descobriu o fogo e percebeu que cozinhar os alimentos facilitava o consumo, ou até mesmo em regiões vulcânicas, onde se formavam poças de água quente. Os ingredientes são variados, incluindo hortaliças, farinhas ou féculas, gorduras vegetais ou animais, carnes, peixes e mariscos. A técnica principal é a cocção, podendo envolver etapas como refogado inicial, cozimento lento e processamento posterior para texturas aveludadas, como em cremes e purês. A palavra “sopa” deriva do termo teutônico *suppa*, que se referia a um prato medieval espesso servido sobre fatias de pão. Na culinária, a sopa é um prato versátil, podendo ser servida como entrada, prato principal ou sobremesa, enquanto na gas tronomia representa uma categoria fundamental, abrangendo preparações simples e reconfortantes, assim como criações complexas e sofisticadas.

SOPA PARAGUAIA: (SA) Prato tradicional do Paraguai, também consumido no Mato Grosso do Sul e no nordeste argentino, originário das tradições indígenas guaranis. Trata-se de um bolo ou torta salgada à base de milho ralado ou debulhado, enriquecido com leite, óleo, queijo em abundância e cebola, assado em forno comum ou de barro. Podem ser adicionados ingredientes complementares, como tomate seco e orégano. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor

intenso, textura firme e versatilidade, representando a herança cultural e culinária da região.

SOPA SECA: (AL) Prato da culinária mexicana que, apesar do nome, não é uma sopa líquida, consistindo em massas, arroz ou tortillas cozidos em molho até que o líquido seja absorvido. Tradicionalmente consumida em festas religiosas e celebrações como casamentos e batizados, destaca-se pelo sabor doce e textura delicada. Entre os ingredientes encontram-se pão regueifa, água, casca de limão, pau de canela, vagem de baunilha, ovos, canela em pó e açúcar baunilhado. Na gastronomia, representa a união de técnica culinária e tradição cultural, preservando receitas festivas ancestrais.

SOPAIPILLA: (AL) Prato popular em diversas culinárias latino-americanas, como as do Chile, Argentina e Novo México, consistente em um pão ou massa frita, leve e inflada, feito com farinha de trigo, gordura e, em algumas receitas, abóbora ou outros vegetais. Tem origens árabes e espanholas, derivando da palavra moçárabe xopaipa, que significa "pão embebido em óleo". Os espanhóis introduziram a sopaipa na América do Sul, onde evoluiu e se popularizou, especialmente no Chile. Pode ser servida doce, polvilhada com açúcar ou coberta com melaço, ou salgada, acompanhando sopas, guisados e molhos. Na gastronomia, destaca-se pela textura crocante por fora e macia por dentro, sendo consumida como lanche, sobremesa ou acompanhamento em diversas preparações regionais.

SORBAIS CHEESE: (FR) Queijo de origem francesa, produzido a partir de leite de vaca na região de Hauts-de-France, especialmente nas áreas de Picardia e Nord-Pas-de-Calais. É uma versão menor do queijo Maroilles, com casca lavada vermelho-alaranjada e aroma intenso, maturação mínima de quatro semanas e peso aproximado de 550 g. Na culinária, é utilizado em receitas regionais que valorizam queijos de sabor marcante, destacando-se na gastronomia francesa por sua textura cremosa e sabor robusto, mantendo as características sensoriais do Maroilles tradicional.

SORBET: (IT/FR) Sobremesa gelada, também conhecida como sorvete de fruta, feita à base purê ou suco de frutas, água e açúcar, sem adição de laticínios como creme, leite ou gemas, sendo uma opção popular para dietas veganas ou com baixo teor de gordura. Originária do Oriente, foi popularizada na Itália e na França. A

palavra sorbet tem origem árabe, derivada de *shariba* (“beber”), que passou pelo persa *šarbat* e pelo turco *şerbet*, chegando à Europa. Em italiano, evoluiu para *sorbetto* e, posteriormente, em francês, tornou-se *sorbet*, designando originalmente bebidas geladas à base de suco de fruta. O conceito moderno envolve a criação de uma emulsão gelada que mantém textura leve e refrescante, podendo incluir bebidas alcoólicas e sempre sem adição de laticínios. Na culinária, o sorbet é servido como sobremesa ou entre pratos para limpar o paladar, destacando-se pelo sabor intenso da fruta, frescor e leveza na textura.

SORBITOL: Álcool de açúcar (poliol), também chamado de glucitol, classificado como poliálcool. É encontrado naturalmente em diversas frutas, como maçã e ameixa, e pode ser obtido industrialmente pela hidrogenação da glicose. Sua fórmula química é $C_6H_{14}O_6$. Possui poder adoçante aproximadamente 50% menor que o da sacarose, sem contribuir para a formação de cáries. Na gastronomia, é utilizado em produtos dietéticos, confeitaria, gomas de mascar e preparações que requerem adoçamento sem impacto glicêmico significativo.

SORRENTINOS: (SA) Tipo de massa recheada da culinária argentina, semelhante ao ravióli, porém maiores, circulares e tradicionalmente sem borda canelada. A massa é preparada com farinha e ovos, e o recheio da receita original combina presunto York e muçarela. Na gastronomia, os sorrentinos são consumidos como prato principal, podendo ser servidos com diversos molhos, destacando-se pela textura macia da massa e sabor equilibrado do recheio.

SORVETE: Sobremesa congelada de consistência cremosa e aerada, feita com laticínios, açúcares e aromatizantes, como frutas ou baunilha, com origem milenar, desde preparações geladas à base de gelo e frutas na China antiga e no Império Romano, evoluindo para o gelato na Itália e popularizando-se na Europa e no mundo. O conceito envolve a criação de emulsão e espuma congelada, incorporando ar e controlando cristais de gelo para textura macia e homogênea. Na culinária, é servido como sobremesa ou acompanhamento de bolos, tortas e frutas, destacando-se pelo sabor variado, frescor e capacidade de harmonização.

SORVETEIRA PROFISSIONAL: A sorveteira profissional é um equipamento utilizado para a produção de sorvetes, gelatos e sorbets, garantindo textura cremosa e controle preciso de temperatura. Na

gastronomia, é essencial para estabelecimentos que produzem sobremesas artesanais e personalizadas.

SOUBISE: (FR) Preparação clássica da culinária francesa, composta por purê de cebola com arroz, creme, manteiga e temperos, ou substituindo o arroz por molho béchamel. Criado pelo chef Constant em homenagem ao marechal Rohan, príncipe de Soubise, na região da Nouvelle-Aquitaine, tornou-se célebre na corte de Luís XV no século XVIII. Na gastronomia, é servido como acompanhamento de carnes e aves, destacando-se pela textura aveludada, sabor delicado e aroma suave da cebola.

SOUFFLÉ: (FR) Preparação leve e aerada, composta por uma base salgada ou doce combinada a claras em neve incorporadas delicadamente, que ao assar se expande, conferindo volume e textura macia. Originário do França "Souflê" feito a partir de um creme base (como béchamel para versões salgadas ou massa cremosa para doces) e claras em neve, que se expandem ao assar. Na culinária, requer técnica precisa na incorporação do ar para garantir crescimento uniforme. Na gastronomia, o suflê é valorizado por sua textura delicada e pelo fato de ser servido imediatamente para preservar volume e leveza.

SOURDOUGH: (Pani.) Fermento natural de origem anglo-saxônica, obtido a partir da mistura de farinha e água cultivada periodicamente para desenvolver leveduras selvagens e bactérias láticas, promovendo fermentação espontânea. Nos Estados Unidos, o termo sourdough é usado de forma geral, enquanto na Europa existem distinções regionais: na Alemanha (Sauerteig) normalmente se utiliza farinha de centeio, e na França (levain) farinha de trigo comum. Trata-se de uma massa-mãe natural, cultivada apenas com farinha e água, fermentando espontaneamente. A fermentação é mista, envolvendo leveduras selvagens e bactérias láticas e acéticas. Funciona de forma similar ao levain, levedando a massa gradualmente, conferindo miolo alveolado, casca crocante, aromas e sabores complexos, maior durabilidade e melhor estrutura do glúten. Na gastronomia, é valorizado por seu caráter artesanal e pelas características sensoriais únicas que proporciona aos pães rústicos e artesanais. Ler Fermento natural.

SOURED CREAM: (EU) Laticínio fermentado obtido a partir do creme de leite, submetido à ação de bactérias lácticas que promovem a acidificação e conferem sabor levemente ácido e textura cremosa.

Originário da Europa Central, é rico em gorduras, proteínas e cálcio. Na culinária, é utilizado como ingrediente em molhos, sopas, sobremesas e acompanhamentos, proporcionando sabor suave, cremosidade e equilíbrio em preparações doces e salgadas.

SOUS-CHEF (FR./SU-CHEF): Sous-Chef (do francês, "sub-chefe da cozinha") é o segundo na hierarquia da brigada, sendo o assistente direto do chef executivo. Sua principal responsabilidade é auxiliar na gestão da cozinha e da equipe, além de garantir a execução eficiente das operações diárias. O sous-chef pode substituir o chef executivo durante ausências, como folgas, e também pode auxiliar ou substituir o Chef de Partie quando necessário. Contudo, ele não substitui cargos menores na cozinha. Além de gerenciar o setor de mercadorias conforme as necessidades do estabelecimento, o sous-chef prepara carnes, peixes, pratos frios, molhos frios e acepipes, distribuindo os gêneros às demais partidas durante o serviço. Em grandes estabelecimentos, ele também pode ser responsável pela confecção e decoração do buffet frio, sob a supervisão de um "chef de froid". Logo, essa figura representa também uma autoridade aos demais membros do staff ou, como chamada dentro desse universo, a brigada de cozinha.

SOUSPLAT: (FR) Na gastronomia, é um prato de apoio maior que o prato principal, utilizado como base para este e outros pratos, conferindo elegância e protegendo a mesa de respingos. Seu conceito reside na sofisticação e no requinte, elevando a apresentação da mesa e a experiência gastronômica. A palavra tem origem francesa e significa “abaixo do prato” (Sous = Abaixo; Plat = Prato).

SOUS-VIDE: (pronuncia-se “suvid”) Termo francês que significa “sob vácuo”. Refere-se a um método de cocção no qual os alimentos são selados a vácuo em embalagens resistentes ao calor e cozidos em temperatura controlada, geralmente mais baixa que os métodos convencionais, por longos períodos em banho-maria. Essa técnica preserva a textura, os nutrientes e os sabores dos ingredientes.

SOUTIRAGE: (FR) Processo de trasfega na vinificação, utilizado para separar o vinho das borras após a fermentação. O conceito envolve transferir o vinho suavemente para outro recipiente, geralmente por gravidade, preservando claridade, aroma e sabor, sem agitação. Na enologia, o soutirage é essencial para estabilizar o vinho, aprimorar sua limpidez e textura, contribuindo para a qualidade final da bebida.

SOUVLAKI: (EU) Prato tradicional da culinária grega, composto por pequenos pedaços de carne e, ocasionalmente, vegetais grelhados em espetos. Pode ser servido diretamente no palito ou acompanhado de pão pita, batatas fritas e molho tzatziki. É uma comida de rua popular, apreciada por sua versatilidade, sabor defumado e textura suculenta, podendo apresentar diversas variações regionais.

SOVADEIRA: Equipamento da panificação, também conhecido como amassadeira ou masseira, utilizado para misturar e sovar massas diversas, como pão, pizza e pastel, de forma mecânica. O conceito envolve a automação da sova, garantindo homogeneidade, desenvolvimento do glúten e consistência uniforme da massa. Na técnica de preparo, os ingredientes são adicionados à cuba e o motor acionado, promovendo mistura e sova contínua. Na gastronomia, a sovadeira permite produção em larga escala, mantendo qualidade e textura adequada em produtos assados.

SOVAR: (Cul.) Técnica fundamental da panificação que consiste em amassar, dobrar e esticar a massa repetidamente para desenvolver o glúten. O conceito envolve a organização das proteínas do glúten, formando uma rede elástica capaz de reter os gases da fermentação. A técnica consiste em empurrar a massa com a palma da mão e dobrá-la sobre si mesma até atingir textura macia, lisa, elástica e homogênea. A sova pode ser realizada manualmente, sendo um processo artesanal, ou mecanicamente, utilizando equipamentos como sovadeira ou amassadeira, que replicam o movimento de amassar em larga escala, garantindo homogeneidade e desenvolvimento adequado do glúten. (Pani.) É o processo de manipular a massa com movimentos de esticar, dobrar e pressionar, com o objetivo de desenvolver o glúten, responsável pela elasticidade e retenção dos gases da fermentação, proporcionando pão com estrutura interna uniforme, leve, aerada e com alvéolos bem formados. Na gastronomia, sovar é valorizado como etapa fundamental para a qualidade sensorial dos pães, influenciando maciez, volume e estrutura do produto final.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE: (IT) Prato tradicional da culinária italiana, originário das regiões costeiras do sul da Itália, composto por espaguete cozido acompanhado de amêijoas frescas. O preparo inclui alho, salsa, azeite de oliva e, eventualmente, vinho branco, conferindo sabor delicado e levemente marítimo. Na gastronomia, é

servido como prato principal leve e refinado, valorizado pela simplicidade dos ingredientes e equilíbrio de sabores.

SPANAKOPITA: (EU) Prato tradicional da culinária grega, consistindo em torta folhada recheada com espinafre, queijo feta, cebola, ovos e ervas aromáticas. Originária da Grécia, seu conceito é combinar massa folhada crocante com recheio cremoso e saboroso. Na gastronomia, é servida como entrada, lanche ou acompanhamento, destacando-se pelo equilíbrio entre a textura crocante da massa e a suavidade do recheio, além de seu sabor fresco e levemente salgado.

SPANISH CUISINE: (ES) A culinária espanhola (*cocina española*) abrange as tradições alimentares e práticas gastronômicas da Espanha, caracterizadas por grande diversidade regional. Cada comunidade autônoma possui ingredientes, técnicas e pratos próprios, refletindo influências históricas romanas, mouras e mediterrâneas. Valorizando o uso de azeite de oliva, embutidos, frutos do mar, legumes e especiarias, destaca-se por pratos emblemáticos como paella, tapas, gazpacho e jamón ibérico. Na gastronomia, é reconhecida por unir rusticidade e sofisticação com forte identidade cultural.

SPOONING CREAM: (UK) Preparação láctea de consistência cremosa e macia, feita a partir de creme de leite fresco levemente batido, podendo ser adoçada ou aromatizada, originária da Inglaterra, onde é tradicionalmente servida sobre tortas, frutas ou puddings. Envolve a incorporação de ar ao creme sem atingir ponto de chantilly, resultando em textura suave e fluida. Na culinária, é utilizada como acompanhamento de sobremesas, frutas, bolos e tortas, conferindo cremosidade, leveza e sabor delicado aos pratos.

SPOROTHRIX SCHENCKII: Fungo que causa a esporotricose, uma infecção que pode ser adquirida através de alimentos contaminados ou contato com solo ou vegetação contaminada. Embora raro, a transmissão de esporotricose pode ocorrer por alimentos mal manipulados. Na gastronomia, a prevenção envolve cuidados no manuseio de alimentos e práticas de higiene.

SPP.: Abreviação do latim *species pluralis*, usada na nomenclatura científica para indicar todas as espécies pertencentes a um mesmo gênero, sem especificar qual. Serve para generalizar organismos de importância microbiológica, como bactérias e fungos, em análises e normas sanitárias. Na gastronomia, “spp.” é aplicada em relatórios

técnicos para indicar grupos de microrganismos potencialmente patogênicos em alimentos, exigindo controle higiênico rigoroso.

SPRINGERLE: (DE) Biscoito tradicional do sul da Alemanha, caracterizado por desenhos em relevo impressos na massa crua com moldes de madeira ou resina antes de assar. Originário do século XIV, destaca-se pela combinação de arte e culinária, mantendo a forma detalhada do molde devido à densidade da massa. O sabor clássico é de anis, com variações de baunilha ou cítricos, e a textura é levemente dura e crocante por fora, mantendo maciez interna similar a um bolo. Na gastronomia, é apreciado como doce festivo e decorativo, valorizando apresentação e tradição.

SPRINGFORM PAN: (US/EU): Forma de aro removível com fecho ajustável, composta por fundo rígido e lateral destacável. Usada para cheesecakes, tortas delicadas e mousses, permite desenformar sem danificar as preparações. O nome vem do inglês *spring* ("mola") e *form* ("forma"), referindo-se ao mecanismo de trava da lateral

SPRITSKOEK: (EU) Biscoito tradicional holandês, também chamado de "sprits", caracterizado por textura amanteigada e sabor suave. Preparado com massa "esfregada" (rubbed dough), apresenta maciez antes de assar e consistência quebradiça após o cozimento. Frequentemente moldado em tiras longas com saco de confeiteiro e cortado depois de assado, é apreciado na gastronomia como biscoito delicado para lanches e sobremesas, destacando-se pela elegância e simplicidade.

SPUMONI: (IT) Gelato italiano moldado em camadas de diferentes cores e sabores, contendo frutas cristalizadas e nozes, sendo os três sabores clássicos pistache, cereja e chocolate. Originário de Nápoles, na região da Campânia, no final do século XIX, o Spumoni combina textura cremosa e sabor variado. Na gastronomia, é servido como sobremesa ou acompanhamento de doces, destacando-se pela apresentação colorida e harmonia entre sabores e texturas.

STAFF: (Gest.) O termo staff designa o conjunto de colaboradores que desempenham funções de apoio e assessoria, não estando diretamente ligados às operações principais da organização, mas fornecendo suporte especializado para a tomada de decisões e execução de projetos. Segundo Chiavenato (2014), o staff distingue-se da linha ao representar autoridade de consultoria e assessoria, sem poder de comando, tendo como função oferecer conhecimentos técnicos que otimizem a atuação dos gestores. Na gastronomia, staff

pode abranger desde equipes de cozinha e salão até consultores de menu e nutricionistas, que apoiam a gestão sem interferir diretamente na operação, garantindo maior eficiência e qualidade nos serviços prestados

STAGIAIRE: (FR): Termo francês que designa um estagiário ou aprendiz na brigada de cozinha, geralmente responsável por auxiliar nas diversas seções, aprender técnicas culinárias e observar o funcionamento da cozinha profissional. É uma etapa de formação prática, permitindo ao profissional em treinamento desenvolver habilidades, disciplina e conhecimento sobre organização, higiene e técnicas de preparo. Ler Estagiário

STAKEHOLDERS: (Gest.) São todas as partes interessadas que influenciam ou são impactadas pelas atividades de uma organização, incluindo colaboradores, clientes, fornecedores, acionistas e a comunidade. Segundo Drucker (2012), a gestão eficaz deve equilibrar os interesses de todos os stakeholders, assegurando que o negócio gere valor social, satisfaça clientes, recompense colaboradores e contribua para o bem-estar coletivo. Na gastronomia, isso se reflete no gerenciamento integrado de proprietários, chefs, garçons, fornecedores e clientes, garantindo a rentabilidade, a qualidade do serviço e o relacionamento harmonioso com a comunidade local

STAPHYLOCOCCUS AUREUS: É uma bactéria gram-positiva que produz toxinas que causam intoxicação alimentar. A transmissão ocorre pelo consumo de alimentos contaminados com as toxinas, que são produzidas quando a bactéria cresce em alimentos deixados em temperatura ambiente por tempo prolongado. Na gastronomia, a prevenção envolve a refrigeração adequada de alimentos, o cozimento adequado e a higiene rigorosa durante o preparo dos alimentos.

STEAK AND KIDNEY PIE: (UK) Prato tradicional da culinária britânica, composto por carne bovina e rins cozidos em molho saboroso e envoltos por massa folhada ou quebradiça. Originário do Reino Unido, seu conceito combina proteínas distintas e cozimento lento para desenvolver sabor e maciez. Na gastronomia, é servido como prato principal, apreciado pelo equilíbrio entre suculência da carne, textura da massa e riqueza de sabor proporcionada pelo molho encorpado.

STEAK AU POIVRE: (FR) Prato clássico da culinária francesa, composto por bife, geralmente filé mignon, coberto com grãos de pimenta e

servido com molho à base de conhaque e creme de leite. Originário da França, combina simplicidade e sofisticação, equilibrando a intensidade da pimenta, a maciez da carne e a cremosidade do molho. Na gastronomia, é servido como prato principal, destacando-se pelo sabor marcante, aroma envolvente e textura suculenta.

STEAK TARTARE: (EU) Prato clássico da culinária europeia, consiste em carne bovina crua finamente picada, temperada com alcaparras, cebola, mostarda e molho inglês, geralmente servido com uma gema de ovo crua por cima. A origem exata é incerta, mas associa-se a tribos tártaras e à culinária francesa do início do século XX. Na gastronomia, é apreciado pela sua textura macia e sabor intenso, servido como entrada ou prato principal, frequentemente acompanhado de torradas ou batatas fritas.

STEAMER: Vaporera industrial. O steamer é um equipamento que utiliza vapor para cozinhar alimentos de forma uniforme, preservando nutrientes e texturas. Na gastronomia, é amplamente utilizado para legumes, peixes e preparações delicadas, garantindo qualidade e eficiência.

STEINHÄGER: (DE) Bebida destilada produzida a partir de Juniperus (zimbro) e grãos de trigo, originária da aldeia de Steinhagen, Alemanha, no século XV. As bagas de zimbro são esmagadas com os grãos, fermentadas e posteriormente destiladas em alambiques do tipo pot still. Na gastronomia, é consumida pura, em temperatura ambiente ou levemente gelada, destacando-se pelo aroma característico de zimbro, sabor seco e finalização suave.

STEVIA: Planta herbácea perene do gênero *Stevia*, família Asteraceae, originária da América do Sul, especialmente Paraguai e Brasil, conhecida por suas folhas naturalmente doces devido aos glicosídeos de esteviol. Na culinária, suas folhas ou extratos são utilizados como adoçante natural, proporcionando sabor doce sem calorias. Na gastronomia, é valorizada por seu potencial de substituir o açúcar em bebidas, sobremesas e preparações dietéticas, mantendo sabor adocicado e estabilidade em diversas técnicas de preparo.

STEWARD: (Gast.) É o profissional responsável exclusivamente pelas atividades de limpeza e manutenção na cozinha. (em inglês, "steward" "alcunha de Stuart") Sua função inclui a lavagem de móveis, equipamentos, utensílios, copos e itens de apresentação dos pratos, além de manter a limpeza de pisos, janelas e bancadas. O termo "steward" possui diversos significados, como mordomo, comissário

de bordo, camareiro, organizador, economista, intendente, administrador ou fornecedor de navios.

STICKY TOFFEE PUDDING: (UK) Sobremesa inglesa contemporânea, originada na década de 1970, popular em pubs e restaurantes como símbolo da comfort food. É feita com massa de tâmaras assada e servida quente com molho toffee, formando um bolo úmido e denso. O sabor é intenso, doce e frutado, com textura esponjosa. É ícone da gastronomia britânica moderna e acolhedora.

STIFADO: (EU) Prato tradicional da culinária grega, consiste em um cozido de carne, geralmente boi, cordeiro ou coelho, preparado por cocção lenta e prolongada, resultando em textura macia e sabor profundo. É elaborado com cebola, tomate, vinho ou vinagre e especiarias como canela, orégano e cravo, que conferem complexidade aromática. Na gastronomia, representa um ícone da cozinha mediterrânea, valorizado por seu caráter reconfortante e intensidade de sabores.

STILTON CHEESE: (UK) Queijo inglês tradicional, de origem no século XVIII, produzido nas regiões de Derbyshire, Leicestershire e Nottinghamshire. É elaborado com leite de vaca pasteurizado, apresentando textura cremosa e quebradiça, com veios azulados de *Penicillium roqueforti*. Possui sabor intenso, levemente picante e aroma marcante. Na gastronomia, é consumido puro, em tábuas de queijos, harmonizado com vinhos de sobremesa, ou utilizado em molhos e pratos quentes.

STINGER: (US) Coquetel clássico de origem norte-americana, criado por volta da década de 1890 nos Estados Unidos. É preparado com conhaque e creme de menta, resultando em uma bebida dupla de sabor adocicado, fresco e levemente alcoólico. Tornou-se popular entre a elite social norte-americana, mantendo destaque até a década de 1970. Na gastronomia e mixologia, é apreciado como digestivo ou cocktail de final de noite, valorizado por sua simplicidade e frescor aromático.

STOLLEN: (DE) Pão doce tradicional da Alemanha, associado ao Natal desde o século XV, originário da região da Saxônia. É elaborado com massa enriquecida de trigo, nozes, especiarias, frutas secas ou cristalizadas e, frequentemente, recheado com maçapão. Após o cozimento, é coberto com açúcar de confeiteiro, remetendo simbolicamente ao manto branco do Menino Jesus. Na gastronomia,

é consumido como iguaria festiva, de sabor rico, textura densa e aroma especiado.

STONE CRAB: (US) Caranguejo de pedra, crustáceo marinho encontrado principalmente na costa da Flórida, Estados Unidos, e no Golfo do México. Sua peculiaridade está nas grandes garras, que podem ser colhidas de forma sustentável, e devolvido ao habitat, já que o animal as regenera naturalmente. A carne das garras é considerada uma iguaria pela textura firme e sabor adocicado. Na gastronomia, é servida tradicionalmente fria, acompanhada de molhos como mostarda ou manteiga, destacando-se como prato típico da culinária costeira norte-americana.

STORYTELLING: É a arte de contar histórias envolventes que comunicam significado e emoção. Na gastronomia, o *storytelling* enriquece a experiência culinária, conectando os pratos a narrativas sobre ingredientes, origem, cultura e o chef. Ele cria uma imersão sensorial que vai além do paladar, despertando a curiosidade e o prazer. Através de histórias, os alimentos se tornam mais memoráveis e significativos. Assim, o storytelling transforma a refeição em uma jornada completa de sabores e conhecimento.

STOUT: (UK) Estilo de cerveja escura e encorpada, de origem britânica, caracterizada por sua cor intensa, espuma cremosa e sabores marcantes de malte torrado, café e chocolate. Possui variações distintas que exploram diferentes perfis de sabor e textura: Dry Stout (seca e com notas de café, como a Guinness), Sweet Stout (mais doce, com caramelo e chocolate), Oatmeal Stout (com aveia, de textura cremosa), Imperial Stout (mais alcoólica e robusta), Oyster Stout (com adição de ostras, ressaltando umami e mineralidade) e Pastry Stout (inspirada em sobremesas, com ingredientes doces adicionais). Na gastronomia, harmoniza bem com carnes assadas, queijos fortes e sobremesas à base de chocolate.

STRACCHINO CHEESE: (IT) Queijo italiano fresco, também conhecido como Crescenza, originário da Lombardia, produzido com leite de vaca. Apresenta pasta mole, textura cremosa e macia, além de sabor suave e ligeiramente ácido. É tradicionalmente consumido fresco e na gastronomia é utilizado como recheio de focaccias, acompanhamento de pães e complemento em risotos e pratos quentes, nos quais confere cremosidade e delicadeza.

STRACCIATELLA: (IT) Sopa tradicional do centro da Itália, especialmente de Roma, feita com ovos batidos misturados a queijo

ralado e temperos, que são vertidos lentamente em caldo quente, formando delicados farrapos de ovo. Conhecida como *Stracciatella alla Romana*, tem textura leve e sabor reconfortante. Na gastronomia, é servida como entrada em refeições familiares e festivas, valorizada por sua simplicidade, valor nutritivo e versatilidade, podendo ser enriquecida com ervas ou vegetais.

STRACCIATELLA CHEESE: (IT) Queijo fresco italiano, originário da região da Apúlia, elaborado a partir de mozzarella desfiada misturada com creme de leite fresco. É reconhecido como o recheio característico da burrata, mas também pode ser degustado puro. Na gastronomia, é valorizado em saladas, massas, pizzas e pratos contemporâneos, conferindo cremosidade, frescor e sabor delicado.

STRAIGHT FORCEMEAT: (FR) Recheio Reto: Preparação clássica de charcutaria francesa, composta por uma única carne magra moída crua misturada à gordura de porco, formando uma emulsão fina e homogênea. O equilíbrio entre carne e gordura garante textura suave, aveludada e sabor puro. É a base para diversas preparações, como pâtés, terrines, galantines e recheios de salsichas. Na gastronomia, o straight forcemeat é valorizado por sua versatilidade, textura uniforme e capacidade de realçar os sabores da carne utilizada

STREGA: (IT) Licor de ervas italiano produzido desde 1860 pela Strega Alberti Benevento SpA, na cidade de Benevento, Itália. É elaborado a partir da destilação de mais de 70 ervas e especiarias, entre elas o açafrão, que lhe confere a cor amarela característica. Na gastronomia, é apreciado puro, como digestivo, ou empregado em coquetéis e sobremesas, adicionando notas herbáceas, doces e levemente amargas.

STRUDEL: (EU) Doce tradicional de origem austríaca, particularmente associado à região da Áustria-Hungria, elaborado com massa folhada fina e elástica, enrolada em torno de recheios variados, sendo o mais clássico de maçã, canela, açúcar e passas. A massa assa até ficar dourada e crocante, enquanto o recheio mantém textura macia e aromática. Na gastronomia, é servido como sobremesa, geralmente polvilhado com açúcar de confeiteiro e, por vezes, acompanhado de sorvete, creme ou chantilly.

STUART: (Gast.) Nome “expressão coloquial” dado a um funcionário de cozinha que realiza tarefas de limpeza e lavagem. Também é conhecido como Steward, lava-louças ou ajudante de cozinha.

contratado para lavar pratos, tirar o lixo, cuidar da parte higiênica. Ler Steward.

SUÃ: (Cul.) Corte de carne suína que inclui a espinha dorsal do animal, abrangendo os ossos da coluna vertebral e a carne que os reveste. Apresenta sabor pronunciado e textura firme, adequada para preparos de cocção lenta, assados ou ensopados. Na gastronomia, é valorizada pelo potencial de desenvolvimento de sabor intenso e suculência, sendo utilizada em receitas tradicionais e rústicas.

SUAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cozinhar alimentos em fogo brando "baixo", com pouco ou nenhum líquido, mantendo-os tampados para preservar sucos e aromas. Permite a liberação gradual de nutrientes e sabores sem promover coloração, sendo essencial na preparação de fundos, caldos e sopas. Na gastronomia, é utilizada para desenvolver sabor delicado e intensificar aromas em vegetais, carnes e molhos

SUBCHEFE: (Gast.) Sub-chefe de cozinha, também conhecido como Sous Chef, é o profissional responsável por supervisionar a brigada de cozinha, garantindo que os processos gastronômicos sejam executados com precisão e eficiência. Possui conhecimento aprofundado em técnicas culinárias, gestão de pessoas, organização de estações de trabalho e controle de insumos. Atua como braço direito do chefe de cozinha ou chefe executivo, assumindo funções de liderança na ausência do titular, coordenando o preparo de pratos, verificando padrões de qualidade e assegurando o cumprimento de normas de higiene e segurança alimentar. Na gastronomia, o subchefe desempenha papel fundamental na integração da equipe, no planejamento de cardápios e na manutenção da excelência operacional da cozinha.

SUBGUM: (AS) Prato tradicional da culinária cantonesa, originado no sul da China (Sub Gum), composto por carnes, frutos do mar e vegetais variados, podendo incluir arroz, macarrão ou ser servido em forma de sopa. Utiliza técnica de salteamento rápido (*stir-fry*) em wok com molhos leves e aromáticos. Fornece vitaminas A, C e do complexo B, além de minerais como ferro e potássio. Na gastronomia, representa a fusão de ingredientes com texturas contrastantes e sabor equilibrado entre umami, salgado e levemente adocicado.

SUBMARINO BRASILEIRO: Coquetel alcoólico tradicional da região Sul do Brasil, elaborado pela imersão de uma dose de Steinhäger em

caneca de chope, podendo variar com outros destilados como cachaça, tequila ou vodca. Originado do costume dos imigrantes alemães de consumir simultaneamente cerveja e destilado sem mistura prévia, caracteriza-se pela fusão gradual dos sabores, resultando em bebida lúdica, refrescante e de intensidade alcoólica elevada.

SUBMARINO ARGENTINO: (SA) Bebida quente tradicional da Argentina, elaborada ao submergir uma barra de chocolate amargo em caneca de leite fervente, que se dissolve e se mistura até formar um chocolate quente cremoso. De origem cultural europeia adaptada ao gosto local, caracteriza-se pela técnica lúdica de preparo, resultando em sabor intenso, textura aveludada e apreciada presença reconfortante na gastronomia.

SUBSTÂNCIAS PURAS: (Gast.) São materiais compostos por uma única espécie de molécula ou átomo, apresentando propriedades físicas e químicas constantes. No contexto gastronômico, substâncias puras incluem ingredientes como água, sal e açúcares, que não contêm misturas de outras substâncias. Elas desempenham papel fundamental nas reações químicas durante o preparo de alimentos, influenciando a textura, sabor e a conservação. O entendimento dessas substâncias é crucial para controlar processos como dissolução, cristalização e emulsificação na culinária.

SUCCOTASH: (US) Prato tradicional da América do Norte, de origem indígena, composto principalmente por milho e feijão-lima ou feijão verde, frequentemente enriquecido com vegetais como abobrinha, pimentão, tomate, cebola e quiabo. Na culinária sulista dos Estados Unidos, destaca-se como preparação nutritiva, rica em fibras, vitaminas e minerais, temperada de modo simples com ervas e especiarias. Na gastronomia, caracteriza-se por sabor levemente adocicado e terroso, textura macia e versatilidade como acompanhamento ou prato principal.

SUCO: (Cul.) Bebida não alcoólica obtida pela extração do líquido natural de frutas, hortaliças ou vegetais, podendo ser consumida in natura ou processada. Rico em vitaminas, minerais e antioxidantes, varia em sabor, aroma e textura conforme o ingrediente de origem. Na gastronomia, é utilizado como refresco, base para coquetéis e em preparações culinárias, destacando-se pela função nutritiva e sensorial.

SUCRAGE: (FR): Também conhecido como *chaptalização*, é uma técnica enológica que consiste na adição controlada de açúcar ao mosto (suco de uva) antes ou durante a fermentação alcoólica, com o objetivo de aumentar o teor alcoólico do vinho final e equilibrar corpo, intensidade e sabor da bebida. Na gastronomia e vinicultura, influencia diretamente o equilíbrio, corpo e intensidade do vinho produzido. Ler Chaptalização

SUCRALOSE: Adoçante artificial não calórico derivado da sacarose, cerca de 600 vezes mais doce que o açúcar. É estável a altas temperaturas, sendo amplamente utilizado em alimentos e bebidas, especialmente em produtos de panificação e refrigerantes. Na gastronomia, a sucralose é usada em sobremesas, bebidas dietéticas e produtos de confeitaria. Exemplos incluem refrigerantes light, bolos sem açúcar e pudins dietéticos.

SUCRE VANILLÉ: (EU) Açúcar aromatizado com baunilha, originário da confeitaria europeia, utilizado para realçar o sabor de preparações doces. Pode ser obtido pela trituração de favas de baunilha com açúcar ou pela infusão de uma fava inteira em um recipiente com açúcar. Na gastronomia, é empregado em massas, cremes, bolos e sobremesas para conferir aroma delicado e natural.

SUCULÊNCIA: (Cul.) Propriedade sensorial que indica a quantidade de umidade liberada por um alimento durante a mastigação, resultando em textura macia e sabor mais intenso. Está relacionada ao frescor, teor de água e técnicas de cocção adequadas. Na gastronomia, contribui para a percepção de prazer e qualidade em carnes, frutas e preparações variadas.

SUFLÊ: (FR) Preparação culinária de origem francesa, cujo nome deriva do termo “soufflé”, que significa “assoprado”. Elaborado no forno a partir de creme de ovos e farinha de trigo ou maisena, incorpora um ingrediente principal como legumes, peixe, queijo ou chocolate. Na gastronomia, caracteriza-se por textura leve e aerada, sabor delicado e apresentação elegante.

SUKIYAKI: (AS) Prato japonês de cozido interativo, semelhante a um fondue, no qual carne fatiada, vegetais, cogumelos e macarrão são cozidos em panela rasa à mesa, sendo consumidos à medida que ficam prontos. O preparo envolve fritar a carne, adicionar vegetais e temperar com shoyu, açúcar, sake e mirin, finalizando tradicionalmente com ovo batido para mergulhar os ingredientes.

Na gastronomia, destaca-se pela combinação de sabores doces e salgados, textura macia e experiência participativa.

SULTANA: Variedade de uva sem sementes, também chamada *Sultanina*, originária da Ásia Menor, atualmente Turquia e Irã, cultivada por sua doçura e sabor suave. Introduzida na ilha de Creta pelos otomanos, apresenta coloração dourada ou verde-clara e polpa macia. Na gastronomia, é consumida fresca, em sucos, saladas de frutas ou utilizada em preparações doces e salgadas, agregando aroma, sabor e valor nutritivo.

SULTANE: (FR) Termo culinário que indica a incorporação de pistache em preparações, especialmente na confeitaria e em pratos salgados. Na tradição francesa, "*à la sultane*" descreve carnes brancas ou aves servidas com molhos e guarnições que incluem pistache, conferindo sabor delicado, textura crocante e coloração distinta. A técnica de preparo varia, podendo usar pistache natural, picado ou moído, incorporado em recheios, molhos, coberturas ou decorações, resultando em sofisticação e riqueza sensorial na gastronomia.

SUMAGRE: (AS) Especiaria de coloração avermelhada, obtida a partir dos frutos secos e moídos do arbusto *Rhus coriaria*, pertencente ao gênero *Rhus* e à família *Anacardiaceae*, conhecida como *sunac* Originário da região do Mediterrâneo e amplamente utilizado no Oriente Médio, apresenta sabor ácido e frutado, semelhante ao do limão. Na gastronomia, é empregado em saladas, carnes grelhadas, peixes, arrozes e molhos, conferindo frescor e acidez natural às preparações

SUMMER PUDDING: (UK) Sobremesa britânica composta por fatias de pão branco dispostas em camadas em uma tigela e preenchidas com frutas frescas e suco, deixadas em repouso durante a noite antes de serem desenformadas. Popular entre o final do século XIX e início do século XX, caracteriza-se por sabor doce e fresco, textura macia e suculenta, sendo apreciada na gastronomia como sobremesa leve e visualmente atrativa.

SUMO: (Cul.) Líquido natural extraído de frutas, hortaliças ou vegetais, equivalente ao termo "suco" em português europeu. É fonte de vitaminas, minerais e compostos bioativos, apresentando sabor, cor e textura conforme o ingrediente de origem. Na gastronomia, é consumido como bebida fresca ou empregado em coquetelaria e preparações culinárias, valorizado por suas propriedades nutritivas e sensoriais.

SUNDAY ROAST: (UK) Prato tradicional da culinária britânica, consumido tipicamente aos domingos, composto por assado de carne, geralmente rosbife, acompanhado de Yorkshire puddings, batatas assadas, vegetais cozidos e gravy. Caracteriza-se por combinação equilibrada de sabores e texturas, sendo um ícone da gastronomia britânica que representa convívio familiar e refeições completas e substanciosas.

SUNOMONO: (AS) Salada típica da culinária japonesa, servida em pequenas porções como acompanhamento de pratos principais. O termo significa "coisas avinagradas" e inclui vegetais, peixes e frutos do mar crus ou levemente cozidos, temperados com molho à base de vinagre de arroz. Na gastronomia, destaca-se pelo frescor, equilíbrio entre sabores ácidos e delicados, e preservação de cores e texturas naturais dos ingredientes.

SUPERVISORES: (Gast.) Representam o mais alto nível hierárquico dentro do setor operacional e, frequentemente, atuam como intermediários entre os colaboradores e a liderança, transmitindo demandas e necessidades à gestão. Essa posição representa o primeiro nível da hierarquia gerencial, exigindo maior utilização de habilidades técnicas em comparação aos gerentes. Além de serem responsáveis por metas operacionais específicas, os supervisores organizam escalas de trabalho e auxiliam em momentos de alta demanda, como horários de pico e períodos de refeição.

SUPORTE DE JAMONERO: Equipamento especializado para fixar e fatiar presuntos inteiros (jamón) de forma segura e eficiente. Ler Jamonera.

SUPPER: (FR) Termo de origem no francês antigo, derivado de *souper*, que originalmente se referia a uma refeição leve, frequentemente composta por sopa, servida no final do dia. Na gastronomia, caracteriza-se como uma refeição menos substancial que o jantar, destinada à nutrição noturna e, em algumas culturas, ao convívio familiar ou social.

SUPPLÌ: (IT) Croquete italiano originário da região do Lácio, especialmente de Roma, elaborado com arroz cozido misturado a ragu, manteiga e queijo parmigiano, moldado em forma cilíndrica, recheado com queijo e empanado antes da fritura. Técnica tradicional envolve a fritura por imersão, resultando em textura crocante por fora e interior cremoso. Na gastronomia, é um clássico

da culinária de rua romana, valorizado pelo contraste de texturas e sabor intenso.

SUPRÊME: (FR) Termo de origem francesa que indica a porção mais nobre e macia de um ingrediente, como o filé do peito de frango, refletindo valorização e refinamento na preparação culinária. Na gastronomia, também se aplica a frutas cítricas cortadas em gomos sem a membrana branca, técnica conhecida como suprême de frutas, evidenciando precisão técnica e apresentação elegante.

SURIMI: (AS) Produto alimentar processado, originário do Japão, elaborado a partir de carne de peixe desfiada e refinada, geralmente branca, que é moldada e temperada para imitar frutos do mar, especialmente crustáceos como caranguejo ou lagosta. Na culinária, é utilizado para reproduzir a textura e o sabor dessas carnes, sendo amplamente empregado em sushi, saladas, sopas e aperitivos, destacando-se por sua versatilidade e sabor suave.

SURUBIM: Peixe de água doce, *Pseudoplatystoma corruscans*, também conhecido como pintado, pertencente à família Pimelodidae e encontrado em rios da América do Sul, especialmente no Brasil. Na culinária, é valorizado por sua carne firme e sabor delicado, sendo preparado grelhado, assado, frito ou em moquecas e caldeiradas, destacando-se por textura suculenta e sabor suave. Na gastronomia, é reconhecido como ingrediente versátil em pratos tradicionais e contemporâneos, apreciado por sua capacidade de absorver temperos e harmonizar com diversos acompanhamentos.

SURURU: Molusco bivalve, marinho ou de água salobra, da espécie *Mytella charruana*, pertencente à família *Mytilidae*. Nativo do litoral brasileiro, é encontrado em mangues e estuários, especialmente nas regiões Norte e Nordeste. Na culinária, o sururu é amplamente apreciado, utilizado em moquecas, ensopados e caldos, destacando-se por sua carne macia, suculenta e sabor salino característico, sendo uma iguaria regional de grande valor gastronômico.

SURURU DE CAPOTE: Prato tradicional da culinária alagoana, originário das lagoas de Alagoas, especialmente Mundaú e Manguaba. É elaborado com o molusco sururu, cozido em leite de coco e temperado com alho, cebola, pimentão e coentro. Na gastronomia, destaca-se por sabor rico e equilibrado, textura cremosa e aroma característico do leite de coco e ervas, sendo uma expressão da culinária regional nordestina e de sua tradição pesqueira.

SUSHI: (AS) Prato tradicional da culinária japonesa, composto por arroz temperado com vinagre, acompanhado de peixe cru, frutos do mar, vegetais ou ovos, podendo ser servido em diferentes formatos como nigiri, maki e temaki. Tem suas raízes no sudeste asiático, onde o peixe era conservado em arroz fermentado, em um método antigo chamado narezushi, sendo posteriormente adaptado no Japão, onde o arroz passou a ser consumido e temperado com vinagre. Popularizado por Hanaya Yohei no século XIX em Tóquio, o sushi é fonte de proteínas, vitaminas e minerais, destacando-se pelo equilíbrio entre sabor, textura e estética, e preparado com técnicas precisas de moldagem e corte.

SUSHIMAN: (AS/US) Profissional especializado na preparação e montagem de sushi, dominando técnicas de corte preciso, moldagem do arroz e combinação de ingredientes frescos. Em japonês, o termo formal é *itamae-san*, que significa "aquele que está à frente da tábua", referindo-se à posição no balcão de preparo. Além de confeccionar os pratos, o sushiman seleciona e manipula ingredientes, mantém a higiene da cozinha e interage com os clientes, garantindo qualidade, sabor, textura e apresentação estética dos sushis. Na gastronomia, desempenha papel central na experiência sensorial.

SUSPIRO: Doce de confeitaria feito à base de claras de ovos batidas em neve e açúcar, assadas até adquirir textura leve e crocante por fora, macia por dentro. Originário da Europa, especialmente França e Itália, destaca-se pelo sabor adocicado e delicado aroma. Na gastronomia, é consumido puro, decorativo em sobremesas ou como componente de preparações mais elaboradas, valorizando leveza, doçura e textura aerada.

SUSTENTABILIDADE: (Gest.) Representa a integração da viabilidade econômica, responsabilidade social e proteção ambiental na condução de negócios, visando gerar lucro sem comprometer recursos naturais ou o bem-estar social. Para Robbins (2020), a sustentabilidade é um pilar da cultura organizacional, alinhada à ética e à responsabilidade social corporativa, e contribui para atrair e reter talentos que compartilham desses valores. Na gastronomia, manifesta-se no uso de ingredientes locais, gestão de resíduos, redução de desperdícios, adoção de embalagens biodegradáveis e na criação de um ambiente de trabalho justo, fortalecendo a reputação e a competitividade do restaurante.

SYLLABUB: (UK) Creme doce da culinária inglesa, originário do século XVII, servido em taças individuais e caracterizado por textura leve e espumosa. É preparado batendo-se creme de leite fresco com vinho ou sidra, açúcar e suco de limão, resultando em consistência aerada e sabor equilibrado. Na gastronomia, destaca-se pela delicadeza, frescor e capacidade de complementar sobremesas ou ser consumido isoladamente como sobremesa refinada.

SYLVANER: (DE) Variedade de uva para vinho branco, cultivada principalmente na Alsácia e na Alemanha, também conhecida como Silvaner, com o nome oficial *Grüner Silvaner*. Produz vinhos leves e frescos, geralmente de acidez equilibrada, sendo utilizada em vinificação monovarietal ou em blends. Na gastronomia, seus vinhos são apreciados como aperitivos ou acompanhamentos de pratos leves, frutos do mar e saladas, valorizando frescor e delicadeza aromática.

SYRAH: Casta de uva tinta da espécie *Vitis vinifera*, também conhecida como Shiraz, cultivada principalmente na França e em regiões vinícolas ao redor do mundo. Originária do Vale do Rhône, resulta do cruzamento natural entre as uvas Mondeuse Blanche e Dureza, sendo valorizada na produção de vinhos finos intensos, estruturados e aromáticos. Na gastronomia, seus vinhos acompanham carnes assadas, queijos fortes e pratos robustos, destacando-se por complexidade, corpo e taninos marcantes.

SYRNIKI: (EU) Panquecas de queijo fresco típicas da culinária ucraniana, russa, bielorrussa e lituana, feitas com massa de queijo moldada em pequenos bolinhos e frita até dourar. Também chamadas de tvorozhniki em partes do Leste Europeu e de syrnyky na Ucrânia. Na gastronomia, servidas quentes, acompanhadas de creme azedo, geleias ou frutas frescas, destacam-se pela textura macia, sabor levemente adocicado e versatilidade como café da manhã, lanche ou sobremesa.

T

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNOPQRS T UVWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

TABASCO: (FR) Molho picante elaborado a partir de pimentas vermelhas fermentadas, vinagre e sal. Na gastronomia, é utilizado para realçar carnes, ovos, molhos e coquetéis como o Bloody Mary.

TABERNA: Estabelecimento tradicional dedicado à comercialização de bebidas alcoólicas, especialmente vinho e cerveja, frequentemente acompanhadas de refeições simples ou petiscos. Termos como taverna, locanda, tasca, baiuca e bodega são variações regionais que designam locais similares, sendo que "taberna" deriva do latim taberna, originado do grego ταβέρνα (tavérna), que significa "abrigo" ou "oficina". Historicamente, as tabernas surgiram no Império Romano, servindo como pontos de abastecimento e socialização para viajantes e comerciantes. Durante a Idade Média, tornaram-se parte essencial da vida urbana e rural, muitas vezes associadas a estalagens. Com o tempo, evoluíram para estabelecimentos gastronômicos que preservam tradições locais, influenciando a criação de bares, pubs e tascas. Atualmente, ainda existem em diversos países, especialmente na Península Ibérica, oferecendo gastronomia típica e vinhos regionais.

TABLE D'HÔTE: Tipo de cardápio em que a refeição é oferecida por um preço fixo, com uma seleção de pratos para degustação, incluindo entradas, pratos principais e sobremesas.

TÁBUA DE CORTE: Utensílio plano utilizado como superfície para o preparo de alimentos, protegendo as lâminas das facas e garantindo higiene. Na gastronomia, é essencial para evitar a contaminação cruzada e facilitar a organização da cozinha.

TABULE: (AS) Prato libanês de salada, frequentemente consumido como aperitivo, preparado principalmente com trigo-sarraceno ou triguilho, tomate, salsa, hortelã e outras ervas, temperado com suco de limão, pimenta e outros condimentos. No Líbano, sua forma tradicional, chamada tabbouleh, é servida sobre folhas de alface. Na gastronomia, destaca-se pelo frescor, sabor cítrico e leveza, sendo valorizado como acompanhamento ou entrada em refeições mediterrâneas e árabes.

TACACÁ: Prato típico da região amazônica, especialmente do estado do Pará, com origens indígenas e raízes na sopa ancestral "*Mani poi*",

preparado com tucupi (caldo amarelo extraído da mandioca brava), jambu (erva que causa dormência na boca), goma de tapioca, camarão seco e temperos, servido tradicionalmente em cuias. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor ácido e levemente picante do tucupi, aliado à textura gelatinosa da goma e à sensação de formigamento proporcionada pelo jambu, sendo apreciado como prato tradicional e culturalmente emblemático da culinária amazônica.

TACHO: (Cul.) Utensílio culinário tradicional de formato côncavo e fundo largo, geralmente metálico (cobre, ferro ou alumínio), destinado à cocção em fogo direto. De origem latina, do vulgar tascō ("vasilha, recipiente"), é associado a práticas artesanais e comunitárias. Na culinária, é utilizado em frituras por imersão, caldos, compotas e doces, garantindo distribuição uniforme de calor. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade, sendo indispensável em cozinhas rústicas e profissionais.

TACHO DE FRITURA: Equipamento culinário destinado à cocção por imersão em óleo, utilizado em cozinhas domésticas e industriais para frituras em grande volume. Fabricado geralmente em aço inox ou ferro esmaltado, pode ser elétrico ou a gás, oferecendo alta eficiência térmica, padronização do preparo e segurança operacional, sendo amplamente empregado na gastronomia profissional.

TACHO ELÉTRICO REDONDO: Fritadeira industrial elétrica de formato circular, utilizada para frituras por imersão em óleo, com capacidade de 5 litros. Possui peso de 1,8 kg, alimentação por corrente elétrica e aplicação voltada ao uso profissional, oferecendo praticidade, eficiência térmica e padronização de preparo em cozinhas industriais e gastronômicas.

TACHO FRITADOR ELÉTRICO: Equipamento culinário fabricado em aço inox escovado, com cuba esmaltada de 60x21 cm, dotado de resistências tubulares blindadas em aço inox e termostato automático de 50 °C a 200 °C. Utilizado para frituras em larga escala, garante controle térmico estável, segurança operacional e padronização na cocção, sendo essencial em cozinhas profissionais e na gastronomia de produção contínua.

TACO: (AL) Prato tradicional da culinária mexicana, composto por tortilha de milho ou farinha de trigo, dobrada ou enrolada para envolver recheios variados de carnes, legumes, queijos ou preparações mistas. De origem pré-colombiana, é um alimento

versátil, consumido tanto de forma simples quanto elaborada. Na gastronomia, destaca-se pela combinação de texturas macias e crocantes, sabores intensos e pela ampla adaptabilidade a diferentes culturas culinárias.

TAENIA SAGINATA: É um parasita cestódeo que causa teníase (infecção intestinal pela forma adulta). A transmissão ocorre pelo consumo de carne de bovina crua ou mal cozida, contaminada com cisticercos (larvas) do parasita. Na gastronomia, a prevenção envolve o cozimento adequado de carne de boi e o congelamento prévio para inativar os cisticercos.

TAENIA SOLIUM: É um parasita cestódeo que causa teníase (infecção intestinal pela forma adulta) e cisticercose (infecção pelos estágios larvais em tecidos, incluindo o cérebro). A transmissão ocorre pelo consumo de carne de porco crua ou mal cozida, contaminada com cisticercos (larvas) do parasita. Na gastronomia, a prevenção envolve a cocção completa da carne suína e o congelamento prévio para inativar os cisticercos. Além de práticas rigorosas de higiene para evitar a contaminação.

TAFELSPITZ: (EU) Prato clássico da culinária vienense, elaborado com vitela ou carne bovina cozida lentamente em caldo aromático, tradicionalmente servida com mistura de maçãs, raiz-forte e acompanhamentos como batatas ou verduras. Originário da Áustria e popular também na Baviera, ganhou notoriedade por ser apreciado pelo imperador Francisco José I. Na gastronomia, distingue-se pela suavidade da carne, sabor delicado e caráter histórico, sendo símbolo da tradição culinária austríaca.

TAFELWEIN: (DE) Categoria mais simples de vinho na classificação alemã e da União Europeia, significando “vinho de mesa”. Indica que foi engarrafado na Alemanha, sendo denominado *Deutscher Tafelwein* quando também produzido com uvas alemãs, devendo respeitar requisitos mínimos, como teor alcoólico de 8,5%. Na gastronomia, é apreciado como vinho cotidiano, de consumo descomplicado, acompanhando refeições de forma acessível e versátil.

TAGINE: (AF) Prato tradicional do norte da África, especialmente do Marrocos, elaborado como guisado lento de legumes, carnes ou versões vegetarianas, temperado com especiarias como cominho, açafrão, gengibre e pimenta. Seu nome deriva também do utensílio de barro com tampa cônica onde é preparado, que permite a cocção lenta e úmida. Na gastronomia, distingue-se pela intensidade

aromática, textura macia e simbolismo cultural da cozinha magrebina.

TAHINE: (AS) Pasta obtida da moagem de sementes de gergelim (*Sesamum indicum L.*), pertencente ao gênero Sesamum e família Pedaliaceae, originária do Oriente Médio. Rica em cálcio, magnésio, ferro, proteínas e vitaminas do complexo B, é ingrediente essencial na culinária árabe, utilizado em preparações como homus e molhos. Apresenta sabor levemente amargo e tostado, com textura cremosa e oleosa, sendo valorizado na gastronomia por sua versatilidade e aporte nutricional

TAINHA: Peixe de água salgada da família Mugilidae, comum em regiões costeiras do Atlântico Sul e do Mediterrâneo, com nome científico Mugil cephalus. Popular na culinária brasileira, especialmente em pratos assados ou fritos durante a época de defeso, é rica em proteínas, ômega-3, vitaminas do complexo B e minerais como fósforo e selênio. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor delicado, textura firme e versatilidade em preparos tradicionais e regionais.

TAINHA NA TELHA: Prato tradicional do litoral de Santa Catarina, associado à tradição dos pescadores locais que utilizavam telhas de barro para cozinhar a tainha, aproveitando recursos simples e ingredientes como batata, cenoura e temperos variados. Essa técnica rudimentar de cocção tornou-se símbolo da culinária caiçara, destacando o sabor do peixe fresco, a textura firme e o caráter rústico das preparações regionais.

TAIOBA: Planta herbácea da família Araceae, de nome científico *Xanthosoma sagittifolium,* nativa da América Tropical. Rica em fibras, vitaminas A, C e do complexo B, ferro e cálcio, suas folhas e talos são consumidos cozidos ou refogados. Na culinária, é utilizada em sopas, refogados, tortas e farofas, destacando-se pela textura macia e sabor levemente terroso, sendo ingrediente tradicional na gastronomia brasileira.

TALHAR: (Cul.) Termo culinário que designa o processo de coagulação indesejada de preparações líquidas, como leite, cremes e emulsões. Pode ocorrer por excesso de calor ou instabilidade na emulsão, que "desanda", resultando na separação de fases, como o ovo do óleo na maionese. Na gastronomia, representa uma falha técnica que compromete a textura e a homogeneidade do preparo.

TALHARIM: (IT) Massa alimentar de tiras finas e alongadas, pertencente ao grupo do tagliatelle, originária da Itália, especialmente das regiões do Piemonte e Emilia-Romagna, com variações como taglierini e *tajarin*. Produzida geralmente com farinha de trigo e ovos, é cozida em água fervente e servida com molhos diversos, destacando-se na gastronomia pela textura delicada, rapidez no cozimento e capacidade de absorver sabores.

TAMAGO SUIMONO: (AS) Sopa tradicional japonesa, em que "*tamago*" significa ovo e "*suimono*" indica sopa clara, leve e saborosa, servida geralmente como entrada. Preparada com caldo *dashi*, ovos batidos são lentamente incorporados, formando finas fitas delicadas, com sabor suave enriquecido por shoyu e mirin. Na gastronomia japonesa, destaca-se pela textura macia do ovo, sutileza do caldo e caráter reconfortante, exemplificando a delicadeza e equilíbrio da culinária do país.

TAMAGOYAKI: (AS) Omelete japonesa elaborada com ovos batidos, vinagre de arroz e, opcionalmente, açúcar ou molho de soja, fritos em camadas finas e enrolados em frigideira retangular (*makiyakinabe*). Na culinária, apresenta sabor levemente adocicado ou umami e textura macia, sendo consumida em cafés da manhã, bento boxes e como acompanhamento de sushi. Na gastronomia, destaca-se pela aparência delicada, preparo meticuloso e equilíbrio de sabores.

TÂMARA: Fruto da tamareira (*Phoenix dactylifera*), da família Arecaceae, nativa do Oriente Médio e Norte da África. Rica em carboidratos, fibras, potássio, magnésio e vitaminas do complexo B, é consumida fresca ou seca. Na culinária, é utilizada em doces, bolos, compotas, recheios e acompanhamentos, destacando-se na gastronomia por seu sabor adocicado, textura macia ou firme e versatilidade em preparos tradicionais e contemporâneos.

TAMARI: (AS) Molho tradicional japonês, derivado da produção de missô, elaborado exclusivamente com soja, sal e arroz koji, sem adição de trigo em sua versão clássica. Na culinária, é utilizado para temperar, marinar e realçar sabores, sendo especialmente valorizado por seu sabor mais encorpado e salgado em comparação ao shoyu. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade, intensidade aromática e capacidade de harmonizar com pratos quentes, frios, vegetarianos e carnes.

TAMARINDO: Fruto da tamarindeira (*Tamarindus indica*), da família Fabaceae, originária da África tropical e amplamente cultivada em regiões tropicais da Ásia e América Latina. No Brasil, foi introduzida e disseminada pelos povos escravizados e pelos colonizadores portugueses. Rico em ácidos orgânicos, vitaminas A, C e do complexo B, minerais e antioxidantes, é consumido fresco, em polpa ou suco. Na culinária, é utilizado em molhos, temperos, doces, bebidas e pratos salgados, destacando-se na gastronomia por seu sabor agridoce característico, aroma intenso e versatilidade em preparações doces e salgadas.

TAMBAQUI: Peixe de água doce (*Colossoma macropomum*), da família *Characidae*, nativo da Bacia Amazônica. Rico em proteínas, ômega-3, vitaminas do complexo B e minerais como fósforo e potássio, é amplamente consumido fresco ou defumado. Na culinária, é preparado assado, grelhado, ensopado ou em moquecas, destacando-se na gastronomia regional pelo sabor marcante, textura firme e versatilidade em pratos típicos da Amazônia.

TAMBORIL: Peixe marinho (*Lophius piscatorius*), da família *Lophiidae*, conhecido também como peixe-sapo, encontrado em águas costeiras de regiões tropicais e subtropicais. Rico em proteínas magras e minerais como fósforo e selênio, apresenta carne firme e sabor delicado. Na culinária, é utilizado em ensopados, caldeiradas e grelhados, destacando-se na gastronomia por sua textura consistente, sabor suave e versatilidade em preparações sofisticadas e tradicionais.

TANAJURA: Formiga saúva de grande porte (*Atta laevigata*), da família Formicidae, nativa das florestas tropicais da América Central e do Sul. Rica em proteínas, lipídios e minerais, é tradicionalmente consumida assada, frita ou em preparações doces e salgadas por comunidades indígenas e rurais. Na gastronomia regional nordestina, destaca-se pelo sabor intenso, crocância característica e valor nutricional, sendo apreciada como iguaria sazonal em festividades e rituais culturais.

TANDOORI: (AS) Técnica de cocção tradicional da Índia, realizada em forno de barro chamado *tandoor*, que confere aos alimentos sabor defumado e textura crocante. O termo também se refere à marinada ou tempero utilizado, geralmente à base de especiarias como cúrcuma, cominho, coentro e pimenta. Na gastronomia, é aplicado

em carnes, aves, peixes e vegetais, destacando-se pelo aroma intenso, coloração vibrante e sabor característico da culinária indiana.

TANDOORI CHICKEN: (AS) Prato tradicional da culinária indiana, composto por pedaços de frango marinados em iogurte e especiarias como cúrcuma, cominho, coentro e pimenta, assados em forno de barro chamado *tandoor* ou "*Tandur*". O cozimento no tandoor confere sabor defumado, textura crocante por fora e carne suculenta por dentro. Na gastronomia, destaca-se pelo aroma intenso, coloração vibrante e equilíbrio entre sabor picante e defumado, sendo símbolo da cozinha indiana clássica.

TANDUR: (AS) Forno cilíndrico de barro ou argila (*tandoor*), originário da Ásia, aquecido a lenha ou carvão, que atinge temperaturas próximas de 480 °C. Utilizado na culinária tradicional para assar pães como o *naan* e preparar carnes como o frango tandoori, cozinha por radiação e convecção, conferindo crocância externa, suculência interna e sabor defumado característico, sendo elemento essencial na gastronomia indiana e asiática.

TANGERINA: Fruto cítrico da espécie *Citrus reticulata*, da família *Rutaceae*, originária do Sudeste Asiático. Rica em vitamina C, fibras, flavonoides e minerais como potássio, é consumida fresca, em sucos ou como ingrediente em doces e saladas. Também conhecido como laranja-mimosa, mexerica, mandarina, fuxiqueira, poncã ou bergamota, amplamente consumida in natura, em sucos. Na culinária, destaca-se pelo sabor doce e levemente ácido, aroma intenso e fácil segmentação, sendo valorizada na gastronomia por sua versatilidade em preparações frescas, sobremesas e pratos salgados

TANINOS: São compostos fenólicos de alto peso molecular, amplamente encontrados em vegetais, com capacidade de formar complexos com proteínas e metais. Apresentam sabor adstringente e propriedades antioxidantes, antimicrobianas e conservantes. Na gastronomia, são aplicados na maturação de vinhos tintos, no sabor de chás pretos e verdes, e na cura de carnes, conferindo complexidade sensorial e estabilidade.

TANNAT: Uva tinta da espécie *Vitis vinifera*, originária do sudoeste da França, especialmente da região de *Madiran*, e amplamente cultivada no Uruguai. Rica em taninos e antioxidantes, origina vinhos de coloração intensa, encorpados e de grande capacidade de envelhecimento. Na gastronomia, destaca-se por acompanhar carnes

vermelhas, pratos de sabor robusto e queijos curados, sendo apreciada pelo sabor marcante, estrutura firme e potencial de guarda.

TAPAS: (ES) Pequenas porções de alimentos servidas em bares e tavernas da Espanha, cujo nome deriva do espanhol tapar ("cobrir"), referindo-se originalmente ao pão que cobria a taça de vinho para proteger contra insetos ou fuligem das tabernas. Representam uma forma social e descontraída de refeição, podendo ser frias ou quentes, simples ou elaboradas, variando conforme a região. Na gastronomia, destacam-se pela versatilidade, consistindo em pequenos pedaços de pão cobertos com recheios ou iguarias, abrangendo desde azeitonas e embutidos até preparos mais elaborados, refletindo a diversidade culinária e a cultura de compartilhar, sendo definidas principalmente pelo formato de porção.

TAPENADE: (FR) Pasta ou patê de origem provençal, no sul da França, preparada triturando azeitonas pretas ou verdes, alcaparras, anchovas e azeite de oliva, com adição de ervas aromáticas como tomilho. Na culinária, é utilizada para acompanhar pães, torradas e peixes. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor complexo e textura pastosa, combinando o salgado das azeitonas e anchovas, o azedo das alcaparras e o frutado do azeite, conferindo versatilidade e intensidade aos preparos.

TAPETE DE SILICONE: Utensílio de cozinha antiaderente, conhecido como *Silpat*, utilizado para assar biscoitos, macarons e outras preparações, substituindo papéis descartáveis e garantindo cozimento uniforme. Na gastronomia, é indispensável na rotina de confeiteiros, sendo versátil para uso em forno e freezer, facilitando o preparo de doces e sobremesas com praticidade e precisão.

TAPIOCA: Amido extraído da raiz da mandioca (*Manihot esculenta*), pertencente ao gênero *Manihot* e à família Euphorbiaceae, originária do norte e nordeste do Brasil. Na culinária, é um ingrediente versátil e naturalmente sem glúten, fécula desidratada, ao ser umedecida e aquecida, forma uma massa maleável, geralmente apresentada em forma granulada (goma), sendo base de iguarias típicas como o beiju, apreciado desde o século XVI. Na gastronomia, é utilizada em pratos salgados e doces, como crepes e pães, destacando-se por ser rica em carboidratos, de fácil digestão, sem glúten e ingrediente versátil na gastronomia brasileira.

TAPIOCA GRANULADA: Também conhecida como “flocos de tapioca”, é um produto pré-cozido e seco em forma de pequenos grânulos obtidos a partir da fécula da mandioca (*Manihot esculenta*). Na gastronomia, é utilizada em sobremesas, pudins, cremes e preparações típicas da culinária brasileira, valorizada por sua textura gelatinosa após hidratação e sabor neutro que harmoniza com ingredientes doces e salgados.

TARALLO: (IT) Biscoito tradicional do sul da Itália, caracterizado por sua forma de anel ou oval e textura crocante, podendo ser simples ou recoberto com glacê. Na culinária, é consumido como lanche ou acompanhamento de bebidas, destacando-se na gastronomia pela versatilidade, sabor delicado e associação com a tradição e cultura gastronômica regional.

TARAMAS: (EU) Ovas curadas de peixe, geralmente de bacalhau ou carpa, utilizadas na culinária grega como ingrediente principal na preparação do prato taramosalata. Na gastronomia, destacam-se pelo sabor salgado e intenso, contribuindo para a textura cremosa e o aroma característico desse meze tradicional.

TARAMOSALATA: (EU) Prato típico da culinária grega e meze tradicional também na Turquia, elaborado com taramas, ou seja, ovas salgadas e defumadas de bacalhau ou carpa, misturadas com azeite e suco de limão, podendo incluir pão ralado ou purê de batata para ajustar a textura. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor salgado e cremoso, aroma intenso e versatilidade como entrada ou acompanhamento em refeições e festividades regionais.

TARATOR: (EU) Sopa fria de iogurte, muito popular no verão na Bulgária, de origem oriental, semelhante a outras sopas frias de diferentes países, como o okroshka na Rússia, o gaspacho na Espanha e o cacık na Turquia. Preparada com iogurte, pepinos, alho, nozes, endro, óleo vegetal e água, na gastronomia destaca-se pelo sabor refrescante, textura cremosa e leveza, sendo consumida como entrada ou acompanhamento em refeições estivais.

TARTARE: (FR) Preparação crua de origem francesa, geralmente feita com carne bovina finamente picada, temperada com especiarias, condimentos e gema de ovo. Na gastronomia, é servida fria como entrada, destacando-se pelo sabor fresco, textura macia e apresentação elegante.

TARTARE DE BOEUF: (FR) Prato clássico da culinária francesa, composto por carne bovina crua finamente picada ou moída, temperada com ingredientes como cebola, alcaparras, mostarda, molho inglês, gemas de ovo e ervas. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor delicado e fresco, textura macia e versatilidade, sendo servido como entrada sofisticada, acompanhado de torradas ou pães artesanais.

TARTARUGA: Réptil quelônio, pertencente à ordem Testudines, caracterizado por corpo protegido por carapaça e vida predominantemente aquática ou terrestre. Nome científico: varia conforme espécie; família e gênero dependem da classificação específica. Origem: distribuídas em diversos continentes, adaptadas a diferentes ecossistemas. Possuem dieta onívora ou herbívora e papel ecológico relevante na dispersão de sementes e equilíbrio ambiental. Possui carne branca, rica em proteínas de alto valor biológico, minerais como ferro e fósforo e baixo teor de gordura. Na gastronomia, algumas culturas utilizam carne e ovos, embora o consumo seja restrito e regulado.

TARTE TATIN: (FR) Torta francesa clássica de maçãs caramelizadas cobertas por massa folhada, preparada invertida e assada até dourar. Originária do Vale do Loire, França, criada pelas irmãs Stéphanie e Caroline Tatin, tornou-se referência mundial em sobremesas. Na gastronomia, destaca-se pelo contraste entre o caramelo intenso das frutas e a crocância da massa, sendo apreciada como sobremesa sofisticada.

TARTELETTE: (FR) Pequena torta individual de origem francesa, consistindo em massa assada que pode ser recheada com preparações doces ou salgadas. Do francês *tartlets*, a técnica envolve moldar massa (geralmente *pâte brisée* ou *pâte sablée*) em formas específicas, assar, resfriar e preencher com cremes, frutas, ganaches ou recheios salgados. Na gastronomia, destaca-se pela apresentação delicada, versatilidade de sabores e contraste de textura entre massa crocante e recheio macio.

TASCA: (PT/ES) Estabelecimento de caráter simples e tradicional, geralmente especializado na oferta de pratos típicos e petiscos, acompanhados de vinho ou outras bebidas alcoólicas. Com origem na Península Ibérica, especialmente em Portugal e Espanha, as tascas são conhecidas por seu ambiente rústico e acolhedor, voltado para a culinária caseira a preços acessíveis.

TASTEVIN: Pequena taça rasa, geralmente de prata, utilizada na degustação de vinhos para avaliar a cor e a limpidez da bebida. Tradicionalmente empregada por sommeliers e produtores, apresenta formato particular com ondulações e relevos internos que facilitam a observação visual, especialmente em ambientes com pouca luz, como antigas adegas. O tastevin permite ao provador perceber nuances e detalhes do vinho que podem não ser visíveis em taças comuns, sendo essencial na análise sensorial e avaliação da qualidade da bebida.

TAURINA: Aminoácido sulfonado presente naturalmente em tecidos animais, essencial para funções fisiológicas como regulação osmótica, saúde cardiovascular e desenvolvimento neurológico. Quimicamente, não é incorporada em proteínas, mas atua em processos metabólicos e antioxidantes. Na nutrição, é encontrada em carnes, frutos do mar e suplementos, sendo frequentemente adicionada a bebidas energéticas para potencializar desempenho físico e cognitivo.

TAVČE GRAVČE: Prato tradicional da culinária da Macedônia do Norte, "feijão na panela" consiste em feijão branco cozido lentamente com cebola, pimentão, tomate e especiarias, geralmente assado em recipiente de barro (*tava*). É uma preparação rústica e reconfortante, rica em proteínas e fibras, servida como prato principal, acompanhada frequentemente de pão ou carnes grelhadas.

TAVË KOSI: (EU) Prato tradicional da culinária albanesa, consistindo em assado de cordeiro ou carne bovina com arroz, coberto por molho de iogurte e ovos. Cozido lentamente no forno, apresenta sabor levemente ácido e textura cremosa, sendo valorizado na gastronomia albanesa por seu equilíbrio de sabores e caráter reconfortante.

T-BONE: É um corte transversal da parte dianteira do lombo bovino, caracterizado por um osso em formato de "T" que separa dois músculos distintos: o contrafilé (maior) e uma porção do filé mignon (menor). De origem anglo-americana, é altamente valorizado na gastronomia por combinar a maciez do filé mignon com o sabor intenso do contrafilé, sendo geralmente preparado grelhado ou na brasa.

TCHOLENT: (EU) Guisado tradicional da culinária judaica, conhecido como Hamin, Tchulendt entre judeus asquenazitas e Adafina entre sefaraditas. Seus ingredientes básicos incluem carne kasher, batatas,

feijão e cevada. A técnica consiste em cozinhar lentamente por 12 horas ou mais, geralmente durante a noite, sendo servido no almoço de Shabat, destacando-se pelo sabor robusto e textura macia dos alimentos

TEA CAKE: (UK) Pequenos bolos ou biscoitos doces, populares na culinária britânica e americana, reconhecidos pela simplicidade e textura macia. A técnica de preparo utiliza manteiga, farinha, açúcar e ovos, resultando em massa leve e aerada, frequentemente enriquecida com frutas secas ou especiarias. Na gastronomia, são tradicionalmente servidos na hora do chá, apreciados pelo sabor delicado e textura macia, contrastando com biscoitos mais crocantes.

TEAM BUILDING: (Gest.) Conjunto de atividades e estratégias voltadas para o desenvolvimento da coesão, comunicação e colaboração de uma equipe, com o objetivo de fortalecer relacionamentos, melhorar o desempenho e alcançar objetivos comuns. A prática visa aprimorar a comunicação interna, a resolução de conflitos e a produtividade do grupo. Segundo Jon R. Katzenbach (1993), o team building é essencial para transformar um grupo de indivíduos em uma equipe de alto desempenho, formada por pessoas com habilidades complementares, comprometidas com um propósito, metas de desempenho e uma abordagem comum. As atividades de team building servem para construir confiança mútua e responsabilidade coletiva. Na gastronomia, essas práticas são fundamentais para integrar brigadas de cozinha e equipes de salão, garantindo coordenação, eficiência e qualidade no serviço, além de fortalecer o espírito de cooperação entre os colaboradores.

TÉCNICA: É um conjunto de habilidades, procedimentos ou conhecimentos práticos que são utilizados para realizar uma tarefa específica. É a forma particular e detalhada de como fazer algo, geralmente desenvolvida através de experiência, estudo e prática.

TÉCNICA CULINÁRIA: (Cul.) É o conjunto de procedimentos específicos utilizados no preparo, manipulação e cocção de alimentos, com o objetivo de obter texturas, sabores e apresentações desejadas. Envolve habilidades práticas e conhecimentos aplicados, como cortar, saltear, flambar, emulsionar, grelhar ou clarificar. Essas técnicas são essenciais para garantir padronização, segurança, eficiência e qualidade sensorial nos pratos, sendo fundamentais na formação profissional da gastronomia. Dominar as técnicas culinárias permite ao cozinheiro ter maior controle sobre o resultado

final, seja para seguir uma receita com precisão ou para improvisar e criar novos pratos. Ler Método culinário

TÉCNICA DE MACERAÇÃO: Processo culinário que consiste em esmagar ou amassar alimentos, como ervas, frutas ou especiarias, para liberar seus sucos, aromas ou princípios ativos, utilizando as mãos ou utensílios específicos como o macerador. Na gastronomia, é aplicada em bebidas, marinadas e sobremesas para intensificar sabores e aromas.

TÉCNICA DE DEFUMAÇÃO: Processo culinário que consiste em expor alimentos à fumaça proveniente da queima controlada de madeiras específicas, com o objetivo de adicionar sabor, aroma e auxiliar na conservação. Na gastronomia, é amplamente utilizada no preparo de carnes, peixes, queijos e embutidos.

TÉCNICA DIETÉTICA: É o conjunto de conhecimentos e métodos aplicados ao preparo e manipulação de alimentos, com o objetivo de preservar ou modificar seu valor nutricional, sabor, textura e digestibilidade. Essa disciplina é essencial na nutrição e gastronomia, pois busca otimizar a qualidade da alimentação, atendendo às necessidades de diferentes públicos, incluindo indivíduos com restrições alimentares e condições de saúde específicas. Seu foco está nas transformações químicas, físicas, biológicas, físico-químicas, sanitárias e sensoriais dos alimentos, visando à maior retenção de nutrientes, valorização dos aspectos sensoriais e aumento da aceitação por parte do consumidor. O estudo de Técnica Dietética na área acadêmica da gastronomia investiga os métodos de preparo e manipulação de alimentos com foco na preservação de seus valores nutricionais e na adequação às necessidades dietéticas. Esse campo aborda princípios científicos aplicados à culinária, como composição dos alimentos, técnicas de cocção e impacto no valor nutricional. Visa formar profissionais aptos a desenvolver preparações saudáveis e equilibradas, unindo ciência e prática gastronômica para atender diferentes demandas alimentares.

TÉCNICAS BÁSICAS EM COZINHA: (**Estudo Acadêmico**) Procedimentos fundamentais para preparar alimentos, como cortar, picar, limpar e cozinhar. Elas abrangem desde o manuseio correto dos ingredientes até os diferentes métodos de cocção, sendo essenciais tanto para iniciantes quanto para chefs experientes. Disciplina introdutória que aborda os fundamentos da gastronomia, contemplando as características organolépticas e sensoriais dos alimentos, a

apresentação e identificação de utensílios e equipamentos de cozinha, bem como as unidades de medida aplicadas ao preparo culinário. Estuda as bases da cozinha clássica, incluindo aromatizantes, fundos claros e escuros, agentes de ligação e espessantes, além de embelezadores de sabor. Enfatiza o mise en place, a preparação de molhos básicos, derivados e contemporâneos, bem como sopas espessas e claras. Aborda técnicas de cortes, porcionamento e uso adequado das matérias-primas, e os métodos de cocção aplicados a diferentes alimentos como frutas, legumes, verduras, cereais, produtos lácteos, ovos e carnes brancas e vermelhas. Introduz o vocabulário técnico essencial e as noções de trabalho em equipe dentro da brigada de cozinha. Constitui a base essencial para a formação profissional, enfatizando a higienização, organização e manipulação segura dos insumos. Sua finalidade é formar profissionais capazes de aplicar essas técnicas com precisão e eficiência, servindo como base para o desenvolvimento de competências avançadas na gastronomia. Ler Estudo Gastronômico

TÉCNICAS CULINÁRIAS: São os métodos e habilidades utilizados no preparo de alimentos. Abrangem desde processos básicos, como cortar e descascar, até os mais complexos, como o preparo de molhos e a cocção, garantindo o sabor, a textura e a apresentação ideal dos pratos. O estudo de Técnicas Culinárias na área acadêmica da gastronomia abrange os métodos e procedimentos aplicados no preparo de alimentos, considerando aspectos técnicos, culturais e sensoriais. Essa área explora habilidades como cortes, métodos de cocção, montagem de pratos e combinação de sabores, com base em princípios científicos e tradições culinárias. Na gastronomia, são o "como fazer", essenciais para o controle do resultado final. Seu objetivo é capacitar profissionais a aplicar técnicas com precisão, criatividade e eficiência, contribuindo para a excelência na elaboração de preparações gastronômicas.

TECNOEMOCIONAL: (Tecno-emocional) O conceito central reside na compreensão de que a alimentação transcende a mera nutrição, atuando como um veículo para despertar sentimentos e memórias. Emprega técnicas e ingredientes que visam otimizar o impacto emocional dos pratos, considerando a apresentação, os aromas e a combinação de sabores para criar uma experiência gastronômica memorável e personalizada. Na gastronomia, representa uma evolução na maneira de perceber e vivenciar a alimentação, tornando-a um momento de imersão sensorial.

TEHINE: (AS) Pasta cremosa obtida da moagem de sementes de gergelim, conhecida também como tahini, típica da culinária do Oriente Médio e Mediterrâneo. Rica em proteínas, cálcio, ferro e gorduras insaturadas, é utilizada como base de preparos como homus e baba ghanoush, além de ser consumida com pães ou legumes. Na gastronomia, destaca-se por sua textura aveludada, sabor levemente amargo e tostado, sendo ingrediente fundamental em receitas tradicionais e contemporâneas.

TEMPEH: (AS) Alimento fermentado tradicional da Indonésia, pronunciado “tem-pay”, elaborado a partir de soja cozida fermentada por fungos do gênero *Rhizopus*. A fermentação produz um bolo denso e mastigável, com textura firme e porosa, rico em proteínas, fibras e prebióticos. Na gastronomia, é versátil, podendo ser grelhado, frito, assado ou incorporado em diversas preparações culinárias.

TEMPERAGEM: Técnica culinária utilizada para ajustar gradualmente a temperatura de líquidos ou ingredientes sensíveis, como ovos, evitando coagulação ou choques térmicos. Consiste em adicionar pequenas quantidades de líquido quente ao ingrediente frio antes de incorporá-lo completamente. Na gastronomia, é essencial em preparações como cremes, molhos e sobremesas à base de gemas.

TEMPERAR: Ação de adicionar ingredientes como sal, pimenta-do-reino e ervas aromáticas a um alimento para intensificar seu sabor. Acrescentar sal, especiarias ou outros temperos a um alimento, para realçar o sabor.

TEMPERO: Conjunto de substâncias, naturais ou processadas, utilizadas para realçar, modificar ou equilibrar o sabor e o aroma dos alimentos. A palavra tempero vem do latim "temperare", que significa moderar, misturar com equilíbrio ou dar a devida proporção. O conceito abrange uma ampla gama de ingredientes, desde o sal e a pimenta até ervas frescas e especiarias exóticas, refletindo a cultura e a tradição culinária de cada região. Na gastronomia, os temperos são essenciais para a construção de perfis sensoriais, promovendo identidade cultural e complexidade às preparações culinárias.

TEMPRANILLO: (ES) Variedade de uva tinta originária da Espanha, também conhecida como Aragonez em Portugal, especialmente cultivada nas regiões de Rioja e Ribera del Duero. Caracteriza-se por casca fina, acidez moderada e taninos suaves, conferindo cor rubi e

sabores de frutas vermelhas e notas terrosas. Na enologia, é empregada em vinhos jovens, envelhecidos em barrica e blends, sendo altamente valorizada pela versatilidade e complexidade sensorial.

TEMPURA: (AS) Preparação clássica da culinária japonesa, também chamada de Tempurá, composta por vegetais ou frutos do mar envoltos em polme delicado e fino. O prato é obtido por fritura rápida em óleo muito quente por cerca de dois a três minutos, resultando em crocância externa e textura macia no interior. Na gastronomia, destaca-se pelo contraste de texturas e pela suculência dos ingredientes, sendo servido como entrada ou prato principal. Além de prato, o tempura representa uma técnica de fritura japonesa introduzida por missionários portugueses no século XVI, derivando da palavra têmporas, períodos de jejum e oração semanais em cada uma das quatro estações do ano, quando alimentos eram consumidos fritos em óleo, comumente peixes, como alternativa à carne, baseada em envolver alimentos em massa leve de farinha e água gelada e fritá-los por imersão. Essa técnica valoriza a leveza, preserva o sabor natural dos ingredientes e cria contraste de texturas.

TENDER: (EU) Preparação culinária de origem europeia, consistindo em peça de carne suína geralmente defumada ou cozida, comumente utilizada em pratos festivos. A técnica de preparo envolve cozimento, defumação ou glaceamento, muitas vezes com cobertura de mel, açúcar mascavo ou especiarias, conferindo sabor adocicado e textura suculenta. Na gastronomia, o tender é apreciado por sua versatilidade em refeições de celebração, podendo ser servido quente ou frio, fatiado ou inteiro.

TENRA: Na gastronomia, tenra é um adjetivo que se refere a um alimento que é macio e pode ser cortado com facilidade. Por exemplo, uma carne tenra é uma carne que é macia e pode ser cortada facilmente. A palavra tenra pode ser usada em outros contextos, como para descrever algo que é recente, inocente, ou que expressa delicadeza.

TENRO: 1. Na gastronomia, o termo tenro é frequentemente utilizado para descrever a textura de carnes. Carnes tenras são aquelas que são macias, suculentas e fáceis de mastigar. A textura tenra é geralmente resultado de um processo de cozimento adequado, que permite que as fibras musculares se quebrem e se tornem mais macias. 2. Em enologia, ou no contexto da produção de vinho, refere-se a um vinho

que é jovem, delicado e suave ao paladar, geralmente com sabores e aromas menos complexos e com uma textura macia.

TENRURA: (Cul.) Qualidade que define a maciez e facilidade de mastigação de um alimento, especialmente carnes. Resulta de fatores como tipo de corte, método de cozimento, marmoreio e processos como maturação ou marinagem. Na gastronomia, a tenrura é altamente valorizada, pois influencia diretamente na experiência sensorial e na aceitação do prato.

TENTSUYU: (AS) Molho tradicional japonês utilizado para acompanhar tempura, cujo preparo varia conforme a estação e os ingredientes a serem servidos. Uma versão básica consiste em três partes de *dashi*, uma parte de *mirin* e uma parte de molho de soja. Na gastronomia, o tentsuyu realça o sabor dos alimentos fritos, equilibrando a crocância do tempura com notas salgadas e umami do molho.

TEOBROMINA: (CiêC.) Alcaloide da classe das *metilxantinas*, a teobromina é encontrada principalmente no cacau e seus derivados. Atua como estimulante suave do sistema nervoso central, além de ter propriedades vasodilatadoras e diuréticas. Na gastronomia, é presente em alimentos como chocolate amargo, cacau em pó e bebidas de cacau, sendo responsável pelos efeitos estimulantes e pelo sabor característico desses produtos.

TEQUILA: (AL) Bebida alcoólica destilada a partir do coração da agave-azul (*Agave tequilana*), chamada "piña", produzida primariamente na cidade de Tequila, estado de Jalisco, México. Originária dos povos indígenas pré-colombianos, a prática de fermentar o agave precedeu a destilação moderna. O teor alcoólico varia entre 35% e 55%, sendo a maioria das tequilas comerciais padronizada em 40%, conforme regulamentação mexicana da tequilha. Reconhecida mundialmente pelo sabor característico e versatilidade, é consumida pura, em shots com sal e limão, ou utilizada em coquetéis, como a Margarita.

TERERÉ: (SA) Bebida tradicional sul-americana, especialmente popular no Paraguai e em regiões do Brasil como Mato Grosso do Sul, preparada com a infusão da erva-mate (Ilex paraguariensis) em água fria, frequentemente combinada com ervas medicinais como limão, hortelã e erva-cidreira. O consumo da erva-mate é originário dos povos guaranis, tanto nhandevas quanto caiouás, antes da colonização europeia, sendo chamada de ka'a em guarani, significando folha, mato ou planta. O tereré, como preparo

específico com água fria, é uma adaptação mais recente, possivelmente desenvolvida durante a Guerra do Chaco (1932-1935), quando as tropas teriam substituído a infusão quente pela fria para evitar acender fogos que denunciassem sua posição, possivelmente na região de Ponta Porã, que à época pertencia ao Paraguai. Reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO em 2020, o tereré é apreciado na gastronomia por seu efeito refrescante, propriedades estimulantes e papel social e cultural em encontros e rituais comunitários.

TERIYAKI: (AS) Técnica e molho clássico da culinária japonesa, utilizado para temperar e glacerar carnes, peixes e vegetais. O molho é feito à base de molho de soja, mirin ou saquê doce e açúcar, conferindo sabor adocicado e aparência brilhante aos alimentos. Na gastronomia, o teriyaki destaca-se pelo equilíbrio entre doce e salgado, realçando o sabor natural dos ingredientes e podendo ser aplicado em grelhados, assados ou sautés.

TERMINOLOGIA CULINÁRIA: Refere-se ao conjunto de termos e expressões utilizados na gastronomia para descrever técnicas, ingredientes, utensílios e processos de preparo de alimentos. Essa linguagem específica é fundamental para a comunicação eficaz entre chefs, cozinheiros e entusiastas da culinária, permitindo que todos compreendam e executem receitas com precisão. A terminologia culinária não apenas facilita a troca de informações, mas também enriquece a experiência gastronômica ao proporcionar um entendimento mais profundo dos métodos e ingredientes utilizados. Além disso, ela reflete a cultura e a história de uma região, com termos específicos ligados a tradições locais, ingredientes nativos e métodos de preparo passados de geração em geração. Na gastronomia, esses termos são essenciais para a comunicação clara e precisa entre os profissionais da área.

TERMOCIRCULADOR: Dispositivo culinário utilizado para aquecer e circular a água de forma precisa e constante, garantindo o controle exato da temperatura. É essencial para a execução da técnica sous-vide, proporcionando um cozimento uniforme dos alimentos.

TERMÔMETRO CULINÁRIO: Instrumento utilizado na cozinha para medir com precisão a temperatura de alimentos e líquidos durante o preparo. Permite controlar processos como cocção de carnes, caramelização, temperagem de chocolate e preparo de doces, garantindo segurança alimentar e resultados consistentes. Na

gastronomia, é essencial para técnicas que dependem de temperatura exata, como sous-vide, confeitaria e confeção de caldas e xaropes

TERMÔMETRO INFRAVERMELHO: (Equi.) Dispositivo que mede temperaturas sem contato direto com os alimentos. Na gastronomia, é utilizado para verificar a temperatura de fornos, superfícies e preparações delicadas.

TERMOMIX: (Equi.) Processador multifuncional com aquecimento. É um processador de alimentos multifuncional que aquece, mistura e emulsifica ingredientes com alta precisão. Na gastronomia, é amplamente utilizado para preparações complexas como molhos, cremes e massas, molhos e bases para confeitaria moderna, otimizando os processos na alta gastronomia.

TERMO DE RESPONSABILIDADE PARA CONCESSÃO DE SALÁRIO FAMÍLIA: (Gest.) Documento assinado pelo trabalhador declarando a veracidade das informações prestadas sobre dependentes para recebimento do salário-família. Conforme BRASIL (2017), garante responsabilidade legal e evita fraudes. No contexto operacional, valida as informações fornecidas pelo colaborador para fins de benefícios. Na gastronomia, aplica-se a todos os funcionários que recebem o benefício, assegurando conformidade com a legislação e transparência na concessão

TERMOS TÉCNICOS: (Gast.) São palavras, expressões ou siglas específicas de uma área do conhecimento ou profissão, usadas para descrever conceitos, processos, ferramentas e práticas de maneira precisa, padronizada e concisa. Possuem significado preciso e bem definido dentro de seu contexto, transmitindo informações de forma eficiente entre especialistas. Os termos técnicos correspondem a expressões especializadas empregadas para definir, com precisão, aspectos específicos de procedimentos, técnicas e práticas profissionais. Na gastronomia, esses termos constituem uma linguagem padronizada que viabiliza a comunicação eficiente entre profissionais, possibilitando a descrição objetiva de métodos culinários, equipamentos, utensílios e condições de trabalho. Sua utilização contribui para a uniformidade na execução de processos, favorecendo a troca de conhecimento e a qualificação técnica no setor. O domínio dos termos técnicos na gastronomia é fundamental para a excelência na pesquisa e na aplicação profissional.

TERPENOS: São compostos orgânicos voláteis, amplamente encontrados em plantas, com fórmula molecular $(C_5H_8)[]$, e pertencem ao gênero dos hidrocarbonetos. São classificados conforme o número de unidades isoprenóides que os formam. Na gastronomia, os terpenos conferem aromas e sabores característicos a diversas ervas, especiarias e frutas, além de serem usados em aromatizantes naturais.

TERRINE: (FR) 1. Preparação culinária tradicional francesa composta por uma pasta ou mistura densa, geralmente de carne moída ou aspic, cozida lentamente em banho-maria dentro de uma forma de cerâmica ou ferro fundido esmaltado, também chamada terrine. Versões contemporâneas utilizam purês de frutas, vegetais ou cogumelos para textura semelhante à carne. Na gastronomia, destaca-se pela textura firme e sabor concentrado. 2. Além disso, terrine refere-se ao utensílio de cozinha de formato retangular ou oval, com lados verticais e tampa ajustada, ideal para seu cozimento uniforme.

TERROIR: (FR) É um conceito francês que abrange o conjunto de fatores naturais, como solo, clima, relevo e práticas agrícolas, que influenciam as características únicas de um produto agrícola, especialmente vinhos. Na gastronomia, o terroir valoriza a identidade geográfica dos ingredientes, destacando sabores e aromas específicos da região de origem.

TESOURA DE COZINHA: A tesoura de cozinha é um utensílio multifuncional utilizado para cortar ervas, carnes, embalagens e outros ingredientes. Na gastronomia, é um aliado prático na preparação de pratos, reduzindo o tempo de trabalho e garantindo cortes precisos.

TESOURA DE ERVAS: Utensílio de lâminas múltiplas utilizado para cortar ervas frescas de forma rápida e uniforme. Na gastronomia, facilita a incorporação de temperos frescos nos pratos.

TESOURA PARA AVES: Utensílio de lâminas reforçadas utilizado para cortar ossos e articulações de aves com facilidade. Na gastronomia, é essencial para o preparo e desossa de aves inteiras.

TESTINA DI VITELLO: (Cul.) Corte de carne bovina proveniente do crânio do vitelo, incluindo a bochecha, utilizado na culinária italiana tradicional. O prato é preparado com a cabeça do vitelo, cozida em água fervente com temperos, resultando em carne macia, gelatinosa

e de sabor delicado. Na gastronomia, é apreciado em preparações como o bollito misto, assados, ensopados ou saladas, frequentemente acompanhado de molhos ou guarnições que realçam sua textura e sabor

TÊTE DE MOINE: (EU) Queijo suíço semiduro do tipo alpino, originado há mais de 800 anos na abadia de Bellelay, no cantão de Jura, Suíça, elaborado com leite de vaca cru e maturado por no mínimo 75 dias. Rico em cálcio, fósforo e vitaminas A e B2, apresenta sabor intenso, levemente salgado e textura firme. Tradicionalmente raspado em rosetas com a girolle, libera aromas complexos e é valorizado na gastronomia por sua estética decorativa e harmonização com vinhos.

TÊTE DE VEAU: (FR) Prato clássico da culinária francesa elaborado com a cabeça do bezerro, incluindo bochechas e, às vezes, língua, cozida lentamente em água ou caldo temperado. A preparação resulta em carne macia, gelatinosa e de sabor delicado, valorizando a técnica de cozimento lento em caldo aromático e o aproveitamento integral do animal. Na gastronomia, é frequentemente servida quente ou fria, fatiada, acompanhada de molhos clássicos, como ravigote ou gribiche, sendo considerada uma iguaria por muitos.

TETRAZ-GRANDE: Ave *Tetrao urogallus* da família *Phasianidae*, nativa das florestas temperadas da Europa e Ásia. Conhecida por seu porte robusto e plumagem camuflada, possui carne escura e sabor marcante. Na gastronomia, é valorizada em pratos de caça, geralmente preparada assada ou ensopada.

TEXTURA: (Cul.) É a qualidade sensorial que descreve as características físicas de um alimento, percebidas pelo tato e paladar, como crocância, maciez, cremosidade, firmeza ou viscosidade. (Pani.) Na panificação, a textura resulta da interação entre ingredientes, fermentação e cocção, determinando aspectos como leveza da miga, crocância da crosta e elasticidade da massa. Na gastronomia, a textura é valorizada como elemento essencial da experiência sensorial, equilibrando contrastes e contribuindo para a sofisticação dos pratos.

TIAN DE LEGUMES: (FR) Preparação tradicional provençal composta por camadas de legumes fatiados, como abobrinha, berinjela e tomate, dispostos em refratário e assados com azeite e ervas aromáticas. Apresenta textura macia e coloração vibrante. Na gastronomia, serve como acompanhamento aromático, valorizando sabor e estética dos pratos.

TIBORNA: (PT) Prato tradicional da culinária portuguesa, originário da região do Entre-Douro e Minho, composto por pão, batatas e bacalhau assado em lascas grandes sobre o borralho — resíduo quente de carvão — e regado com azeite. O termo tiborna pode referir-se a diferentes preparos, mas, de modo geral, caracteriza-se como uma receita em que o pão é o ingrediente principal, absorvendo os sabores do bacalhau e do azeite, sendo apreciada pelo sabor rústico e textura crocante.

TIGELA MEDIDORA: recipiente graduado utilizado para medir ingredientes líquidos ou sólidos com precisão, geralmente confeccionado em plástico, vidro ou inox. Na gastronomia, assegura exatidão nas proporções de receitas e eficiência no preparo, sendo instrumento fundamental em práticas culinárias profissionais e domésticas.

TIGELADA DE ABRANTES: (PT) Doce conventual típico da região de Abrantes, em Portugal, tradicionalmente assado em forno a lenha. O preparo utiliza tigelas de barro não vidrado previamente aquecidas, o que confere à sobremesa cor amarelo-tostada, base alveolada e textura semelhante à do pudim. A receita leva ovos, leite, farinha sem fermento, açúcar, limão e sal, resultando em um doce aromático e rico, que se destaca pela técnica artesanal e pelo caráter regional da doçaria portuguesa.

TIJOLINHO: Doce popular brasileiro, especialmente encontrado em festas juninas e confeitarias regionais, feito com leite condensado, açúcar e amendoim torrado e moído, resultando em uma massa firme e adocicada, moldada em pequenos blocos retangulares que lembram tijolos. Na gastronomia, é apreciado pela textura crocante e pelo sabor intenso de amendoim caramelizado, sendo consumido como guloseima tradicional em diferentes partes do país.

TIJOLINHO DE BANANA: Doce artesanal brasileiro preparado a partir da polpa de banana cozida lentamente com açúcar até atingir o ponto de bala, resultando em uma massa espessa, firme e levemente elástica. É moldado em pequenos blocos retangulares, semelhantes a tijolos, e pode receber acabamento com açúcar cristal. Na gastronomia, destaca-se como iguaria típica de feiras e confeitarias caseiras, valorizada pelo sabor adocicado e frutado, além da textura densa e macia.

TILÁPIA: Peixe de água doce do gênero *Oreochromis*, pertencente à família Cichlidae, originário da África e amplamente cultivado em

várias partes do mundo pela rusticidade e rápido crescimento. É fonte de proteínas magras, fósforo, potássio, selênio e vitaminas do complexo B, além de baixo teor de gordura. Na culinária, apresenta carne branca, macia e de sabor suave, sendo preparada grelhada, assada, frita ou em moquecas e caldos. Na gastronomia, é valorizada pela versatilidade, rendimento e aceitação em diferentes técnicas de preparo.

TIMER CULINÁRIO: Dispositivo utilizado para controlar o tempo de cocção de preparações, garantindo precisão no preparo de receitas. Na gastronomia, é essencial para evitar erros e garantir qualidade nos pratos.

TIMO: Glândula do sistema linfático retirada de animais jovens, principalmente vitelos, mas também cordeiros ou novilhos, conhecida na culinária como molleja (em espanhol) ou ris de veau (em francês). É considerada uma iguaria devido à sua textura macia, cremosa, sabor delicado e alto valor gastronômico. Na cozinha francesa, é preparado salteado, assado ou em molhos sofisticados, enquanto em países do Cone Sul, como Argentina e Uruguai, é amplamente consumido em parrillas, grelhado e servido como corte nobre.

TIPITI: Utensílio tradicional da região amazônica, de origem indígena guarani, utilizado para extrair o líquido da mandioca e produzir farinha. Consiste em um cesto cilíndrico trançado, feito geralmente de cipó arumã ou palmeira jacitara, que pode alcançar até dois metros de comprimento. A massa de mandioca é inserida no tipiti e, por pressão, separa-se o líquido, resultando na farinha de mandioca e, no caso da mandioca brava, em um caldo tóxico aproveitado para a produção de tucupi.

TIPSY CAKE: (UK) Bolo tradicional da culinária britânica, conhecido por ser embebido em licor ou calda alcoólica, geralmente à base de rum, conhaque ou vinho do Porto, conferindo sabor marcante e textura úmida. A receita consiste em camadas de massa fofa ou esponjosa, intercaladas com a calda alcoólica e, às vezes, recheios ou frutas. Na gastronomia, é apreciado como sobremesa festiva, destacando-se pelo equilíbrio entre doçura e intensidade alcoólica, sendo servido em ocasiões especiais ou celebrações.

TÍQUETE MÉDIO: (Gest.) Indicador que mede o valor médio gasto por cliente em um determinado período. É calculado dividindo-se o total de vendas pelo número de clientes atendidos, permitindo avaliar o

desempenho comercial e a rentabilidade do negócio. Conforme Kotler e Keller (2012), o tíquete médio é uma métrica fundamental para analisar comportamento de consumo e orientar estratégias de precificação, promoções e vendas adicionais, contribuindo para a maximização da receita por cliente. Na Gastronomia: o tíquete médio é utilizado em restaurantes, cafés e bares para monitorar o valor médio consumido por cliente em cada visita. Com base nesse indicador, é possível ajustar preços, planejar promoções, otimizar cardápio e aumentar a rentabilidade do empreendimento

TIQUIRA: Bebida alcoólica artesanal típica do Nordeste brasileiro, com alto teor alcoólico (entre 36% e 54%) e, frequentemente, coloração roxa. É produzida pela destilação da mandioca fermentada, processo tradicionalmente realizado de forma artesanal, sendo comercializada principalmente em mercados de produtos regionais. Na gastronomia e cultura popular, a tiquira é valorizada por seu sabor característico e por integrar festas e tradições locais.

TIRAMISÙ: (IT) Sobremesa clássica italiana originária do Vêneto, composta por camadas de biscoitos *savoiardi* embebidos em café, creme de mascarpone, ovos, açúcar e cacau em pó. Fonte de carboidratos, proteínas e gorduras. Na culinária, a técnica envolve montagem em camadas e refrigeração para firmar a estrutura. Possui sabor equilibrado entre o amargo do café e o doce do creme, com textura cremosa e aveludada. Na gastronomia, é um ícone das sobremesas italianas, apreciado mundialmente por sua sofisticação e contraste de sabores.

TIROSINA: Aminoácido não essencial, a tirosina é sintetizada a partir da fenilalanina e desempenha papel crucial na produção de neurotransmissores como dopamina, norepinefrina e epinefrina. Encontrada em alimentos ricos em proteínas, como carnes, ovos e laticínios, ela também é precursora de hormônios como a tiroxina. Na gastronomia, é valorizada em pratos proteicos, como frango grelhado, ovos mexidos e queijos envelhecidos, por sua contribuição ao metabolismo e à função cerebral.

TISANA: Bebida obtida por infusão ou decocção de ervas, flores, frutas ou outras partes de plantas em água, excluindo a *Camellia sinensis*, base do chá. O termo deriva do grego *ptisanē* (cevada descascada) e refere-se a infusões de plantas medicinais. É utilizada para fins terapêuticos, medicinais ou como bebida reconfortante,

sendo apreciada quente ou fria, simples ou combinada com mel, especiarias e frutas, destacando-se pelo efeito calmante e digestivo.

TOFFEE: (UK) Doce de confeitaria de origem britânica, feito a partir da caramelização do açúcar com manteiga, frequentemente enriquecido com leite ou creme de leite, resultando em textura firme e mastigável. A mistura é aquecida até atingir a fase de quebradura dura, entre 149 e 154 °C, podendo ser incorporada com nozes ou passas e aromatizada com baunilha ou sal. É geralmente cortado em barras ou pedaços e apreciado como guloseima ou ingrediente em sobremesas, destacando-se pelo sabor intenso e textura densa.

TOFU: (AS) Alimento de origem chinesa, produzido pela coagulação do leite de soja e posterior prensagem do coalho em blocos firmes. Rico em proteínas vegetais, ferro, cálcio e baixo teor de gordura, é altamente versátil na culinária vegetariana e vegana. Na gastronomia, o tofu pode ser consumido cru, grelhado, frito, assado ou incorporado em sopas, ensopados e sobremesas, destacando-se pela capacidade de absorver sabores e texturas dos ingredientes com os quais é preparado.

TOGARASHI: (AS) Mistura de temperos picantes da culinária japonesa, também conhecida como shichimi tōgarashi quando composta por sete ingredientes, incluindo pimenta vermelha, gergelim, casca de laranja, nori, gengibre, entre outros. É utilizada para realçar o sabor de sopas, noodles, arroz, carnes e frutos do mar. Na gastronomia, o togarashi destaca-se pelo equilíbrio entre picância, aroma cítrico e notas tostadas, conferindo profundidade e complexidade aos pratos.

TOKAJI: (AS) Denominação dos vinhos produzidos na região de Tokaj-Hegyalja, na Hungria, com pequena extensão na Eslováquia. Ao longo da história, esses vinhos receberam diferentes nomes na Europa, sendo Tokay o mais utilizado na França e na Inglaterra. Na enologia, o Tokaji é reconhecido por sua doçura equilibrada, aroma complexo e potencial de envelhecimento, sendo considerado um dos vinhos de sobremesa mais prestigiados do mundo.

TOM COLLINS: (US) É um coquetel clássico, refrescante, feito com gin, suco de limão (ou lima), xarope simples (ou açúcar) e água com gás, guarnecido com uma fatia de limão e uma cereja. Sua origem remonta ao século XIX, com algumas teorias apontando para a cidade de Nova Iorque ou até mesmo para um barman de Londres com o mesmo nome. Na gastronomia, especificamente na mixologia, o Tom Collins é um ícone, apreciado como um long drink leve e

equilibrado, ideal para diversas ocasiões. Seu sabor é cítrico e levemente adocicado, com a efervescência da água com gás e o toque botânico do gin, e uma textura refrescante e borbulhante.

TOMATE: Fruto do tomateiro (*Solanum lycopersicum*), planta da família Solanaceae, originária da região dos Andes, abrangendo áreas do Equador e Peru, onde já era cultivado por povos indígenas antes da chegada dos europeus. Introduzido na Europa após a conquista espanhola liderada por Hernán Cortés em 1521, inicialmente teve uso ornamental e foi considerado potencialmente tóxico, tornando-se posteriormente alimento popular. Na culinária, é amplamente utilizado em saladas, molhos, sopas e sucos, sendo versátil na gastronomia. Rico em vitaminas A, C e K, além de licopeno e antioxidantes, apresenta sabor agridoce e textura suculenta, variando conforme a maturação e a variedade.

TOMATE SECO: Fruto do tomate (*Solanum lycopersicum*) desidratado por exposição ao sol, forno ou desidratadores. A técnica de preparo resulta na intensificação do sabor e na concentração dos açúcares naturais do fruto. Na culinária, é frequentemente conservado em azeite com ervas e especiarias, como manjericão e alho.

TOMATILLO: Fruto comestível da planta *Physalis philadelphica*, da família Solanaceae, nativo do México e da América Central. Envolto por uma casca fina semelhante a papel, possui sabor ácido e levemente cítrico, sendo rico em vitamina C e antioxidantes. Na culinária, é ingrediente fundamental em molhos mexicanos, como o verde (salsa verde), sopas e ensopados, destacando-se pelo frescor, acidez equilibrada e capacidade de realçar sabores em preparações quentes ou cruas.

TOMILHO: Planta aromática da espécie *Thymus vulgaris*, da família Lamiaceae, originária da região do Mediterrâneo. Rico em óleos essenciais, flavonoides e antioxidantes, é valorizado por suas propriedades digestivas, antimicrobianas e aromáticas. Na culinária, o tomilho é amplamente utilizado para temperar carnes, peixes, sopas, molhos e assados, conferindo aroma intenso, sabor levemente amargo e notas herbáceas, sendo ingrediente essencial na cozinha mediterrânea e francesa.

TOMME, CHEESE: (FR) Categoria de queijos semi-cozidos e prensados de origem francesa, produzida nas regiões de Saboia, Auvergne e Alpes. Elaborado com leite cru de vaca, cabra ou ovelha, apresenta sabor suave e cremoso, com notas de nozes, tornando-se mais

intenso e frutado com a maturação. A textura é macia, porém firme, com crosta natural e aparência rústica, sendo consumido como queijo de mesa ou em preparações culinárias que valorizam seu aroma e sabor característicos.

TOMME AUX NOIX: (FR) Queijo de origem francesa, elaborado a partir de leite de vaca, geralmente sem pasteurizar, e enriquecido com nozes picadas, que conferem textura crocante e sabor característico. Pertence à família dos queijos de tomme, de pasta semidura e maturação moderada, apresentando aroma suave e levemente amendoado. Na gastronomia, é consumido como queijo de mesa, em tábuas de queijos, saladas ou em preparações culinárias que valorizam o contraste entre a cremosidade do queijo e a crocância das nozes.

TOMME DE BRACH: (FR) Queijo francês elaborado com leite de ovelha, originário da região de Limousin. Apresenta formato cilíndrico, pasta firme e sabor pronunciado, levemente picante e terroso. Na gastronomia, é consumido como queijo de mesa ou em tábuas de queijos, podendo também ser incorporado em preparações culinárias que valorizem sua textura e intensidade de sabor.

TOMME DE SAVOIE: (FR) Queijo francês tradicional da região de Savoie, produzido a partir de leite de vaca cru ou pasteurizado, de pasta semidura e maturação curta a moderada. Caracteriza-se por sabor suave, levemente ácido e aroma terroso, com casca natural fina e amarelada. Na gastronomia, é consumido como queijo de mesa, em tábuas de queijos ou utilizado em pratos quentes, como gratinados e fondues, destacando-se pela versatilidade e textura firme, porém macia.

TOMME FRAÎCHE: (FR) Coalhada prensada, ligeiramente fermentada e sem sal, produzida a partir de leite de vaca, tradicional da região de Aubrac e Cantal, em Haute-Auvergne, França. Apresenta textura macia e sabor suave, levemente ácido, sendo utilizada tanto para consumo direto quanto como ingrediente em preparações culinárias, como gratinados e molhos, valorizando a frescura e cremosidade do leite.

TOQUE BLANCHE: (FR) Chapéu branco alto, redondo, plissado e engomado, tradicionalmente usado por chefs de cozinha. De origem francesa, seu formato e altura indicam a hierarquia na brigada de cozinha, sendo o chapéu mais alto reservado ao chef de cozinha. Na gastronomia, além de simbolizar autoridade e experiência, cumpre

função prática de higiene e proteção durante o preparo dos alimentos.

TORANJA: Fruto cítrico da espécie *Citrus* × *paradisi*, do gênero Citrus e família Rutaceae, originado no Caribe no século XVIII a partir do cruzamento entre pomelo (*Citrus maxima*) e laranja doce (*Citrus sinensis*). Rica em vitamina C, potássio, antioxidantes e fibras. Na culinária, é consumida fresca, em sucos, saladas ou sobremesas. Possui polpa que varia do amarelo-claro ao vermelho-rubi, com casca amarela ou alaranjada de textura lisa ou levemente rugosa. Apresenta sabor ácido, amargo e levemente doce, com textura suculenta. Na gastronomia, confere frescor, amargor sofisticado e notas cítricas marcantes a preparações doces, salgadas e coquetéis.

TORNEDOR: É um corte de carne bovina, cilíndrico e de origem francesa, que se extrai do filé mignon. É considerado uma das partes mais nobres do filé mignon, sendo macio e suculento. Bife grosso (cerca de 2 cm de espessura) e redondo (5 a 7 cm de diâmetro), contornado por uma fatia de bacon, que é amarrada com barbante.

TORNEIRA DUCHA: A torneira com ducha é um equipamento utilizado para facilitar a higienização de utensílios e ingredientes, oferecendo jatos de água direcionados. Na gastronomia, é essencial para garantir a limpeza eficiente da cozinha profissional.

TORRAR / TOSTAR: (Cul.) Técnica de cocção por calor seco em que o alimento é submetido a calor intenso para desidratar e caramelizar açúcares. De origem tradicional, usada em grãos e pães. O processo gera coloração e aroma intensos. Na gastronomia, é essencial para café, castanhas e especiarias.

TORRADEIRA INDUSTRIAL: Equipamento de alta capacidade utilizado para tostar pães e outros alimentos de maneira rápida e uniforme. Na gastronomia, é amplamente utilizada em padarias, cafés e restaurantes.

TORREFAÇÃO: Processo térmico de origem ancestral que consiste em submeter alimentos secos, como grãos, sementes ou raízes, a altas temperaturas para desenvolver aromas, sabores e coloração. Na gastronomia, a torrefação é essencial na produção de café, cacau, especiarias e farinhas artesanais, intensificando características sensoriais e reduzindo a umidade dos ingredientes.

TORRÉFIER: (FR) Técnica culinária de origem francesa que consiste em expor alimentos secos ao calor intenso, geralmente em forno ou

panela, até que ocorram reações de Maillard e caramelização. Técnica tradicional utilizada em cafés, nozes e especiarias. Na gastronomia, torréfier intensifica o perfil sensorial dos ingredientes.

TORRONE: (IT) Doce tradicional italiano, elaborado com clara de ovo, mel e açúcar, com adição de amêndoas, avelãs ou pistaches, podendo incluir frutas cristalizadas. Ler Turrón

TORRESMO: Corte de pele e gordura de porco, frito até atingir textura crocante e coloração dourada, tradicional na culinária brasileira e portuguesa. Rico em sabor e gordura, é utilizado como aperitivo, acompanhamento ou ingrediente em pratos típicos, como feijão tropeiro e farofa. Na gastronomia, destaca-se pelo contraste entre crocância externa e maciez interna, conferindo aroma intenso e sabor característico aos preparos.

TORTA: Preparação culinária composta por uma base de massa, geralmente feita de farinha, manteiga e ovos, que envolve recheios doces ou salgados. É consumida em diversas culturas e pode ser assada ou refrigerada, dependendo da receita. Na gastronomia, a torta é apreciada pela versatilidade de sabores e texturas, podendo ser servida como sobremesa, lanche ou prato principal, com recheios que vão de frutas e cremes a carnes, queijos e vegetais.

TORTA DE SANTIAGO: (ES) Sobremesa tradicional da Galiza, Espanha, originária de Santiago de Compostela e difundida por todo o país. É elaborada com massa compacta de amêndoa moída (aproximadamente 33% da massa), ovos, açúcar, farinha e, às vezes, manteiga, aromatizada com canela e raspas de limão, e assada entre 180°C e 200°C por cerca de 45 minutos. A decoração com a Cruz de Santiago, presente na superfície do doce, remonta a 1924, quando a confeitaria Casa Mora iniciou essa prática, conferindo identidade visual e simbólica à sobremesa.

TORTA FLORESTA NEGRA: (DE) Sobremesa alemã conhecida como *Schwarzwälder Kirschtorte*, que significa "bolo de cereja Floresta Negra". Tradicionalmente, é composta por camadas de bolo de chocolate intercaladas com chantilly e cerejas, frequentemente aromatizadas com *Kirschwasser* (destilado de cereja). Na gastronomia, destaca-se pelo contraste entre o sabor intenso do chocolate, a doçura das cerejas e a leveza do chantilly, sendo apreciada como sobremesa emblemática da cozinha alemã.

TORTA HOLANDESA: Sobremesa gelada composta por camadas de biscoito, creme de manteiga e leite condensado e cobertura de chocolate. Na culinária, requer refrigeração e montagem em camadas. Na gastronomia, é uma das tortas mais populares no Brasil.

TORTELLINI: (IT) Massa recheada típica da culinária italiana, originária da região de Emilia-Romagna. Tradicionalmente em formato de anel ou “ombro de Vênus”, é recheada com combinações de carnes, queijos ou vegetais, e pode ser servida com sálvia em caldo (in brodo), com molhos cremosos ou à base de tomate. Na gastronomia, os tortellini destacam-se pela textura firme da massa, sabor rico do recheio e versatilidade em diferentes preparações e ocasiões.

TORTILHA: (AL) Preparação culinária de origem mesoamericana, tradicionalmente feita com massa de milho nixtamalizado ou, em versões espanholas, com ovos batidos e batatas. É um tipo de pão achatado, fino e sem fermento, sendo as mais proeminentes as versões de milho (na Mesoamérica) e de trigo (no Oriente Médio e Europa). Tradicionalmente preparada com massa de milho nixtamalizado ou farinha de trigo, água e sal, é cozida em chapa quente (*comal*). Na gastronomia, a tortilha de milho é base para pratos mexicanos como *tacos, enchiladas* e *quesadillas*, enquanto a de trigo é essencial em burritos e wraps. Já a "tortilla *española*" (tortilha espanhola) é uma omelete espessa feita com ovos e batatas, servida como prato principal ou acompanhamento versátil em várias culturas.

TORTILLA ESPAÑOLA: (ES) Preparação culinária tradicional da Espanha, composta por ovos batidos e batatas, podendo incluir cebola e azeite de oliva, resultando em uma omelete espessa e consistente. Apresenta sabor suave, textura macia e levemente cremosa, sendo consumida quente ou fria como prato principal, tapa ou acompanhamento versátil na gastronomia espanhola e internacional.

TORTONI: (IT) Sobremesa gelada de origem italiana, classificada como um tipo de sorvete ou semi-gelado. Tradicionalmente preparada por congelamento lento, resulta em textura cremosa e sabor predominante de amêndoas e baunilha, frequentemente enriquecido com notas de licor. Na gastronomia, é servido como sobremesa refinada, valorizada pela combinação equilibrada de frescor, suavidade e aromas delicados.

TOSTAR: (Cul.) Técnica de cocção por calor seco que consiste em dourar rapidamente alimentos em superfície quente, como forno, chapa ou frigideira. De origem ampla e tradicional, envolve a reação de Maillard, intensificando o sabor e a textura. Na gastronomia, tostar é utilizado para realçar aromas, conferir crocância e adicionar profundidade às preparações.

TOUCINHO: Corte de carne suína composto principalmente por gordura subcutânea, às vezes com pequena camada de carne magra, utilizado na culinária para conferir sabor, umidade e textura a pratos diversos. É apreciado em preparações assadas, fritas ou defumadas, e pode ser curado para produção de bacon ou pancetta. Na gastronomia, o toucinho é valorizado tanto como ingrediente de sabor intenso quanto como elemento que realça a suculência de carnes, legumes e pratos tradicionais.

TOUCINHO DO CÉU: (PT) Sobremesa tradicional portuguesa de origem conventual, elaborada à base de gemas, açúcar e amêndoas, podendo incluir toucinho de porco em receitas clássicas. Apresenta cor amarela intensa, textura densa e húmida, com sabor marcadamente doce e notas de amêndoa. Na gastronomia, é servida como sobremesa típica da doçaria conventual, símbolo da riqueza e sofisticação da tradição portuguesa.

TOURAGE: (Cul.) Técnica de preparo da massa folhada que consiste na incorporação e distribuição uniforme da gordura entre camadas de massa por meio de dobras e revolvimentos sucessivos. Esse processo cria múltiplas camadas que, ao assar, conferem textura leve, crocante e laminada. Na gastronomia, é fundamental para a obtenção da estrutura característica de produtos folhados.

TOURIGA NACIONAL: (PT) Casta de uva tinta autóctone de Portugal, pertencente à espécie *Vitis vinifera*, destacada pela elevada qualidade enológica. Originária da região do Dão e amplamente cultivada no Douro, caracteriza-se por bagos pequenos e película espessa, resultando em vinhos de cor intensa, taninos firmes, aromas florais de violeta e notas frutadas. Na gastronomia, é considerada a principal variedade para vinhos do Porto e tintos portugueses de grande complexidade e longevidade.

TOURNANT: (Gast.) Cargo na cozinha que envolve a função de auxiliar chefs e cozinheiros, além de substituir aqueles que estão ausentes, seja por folga ou férias. A palavra, originária do francês, significa "girar", o que reflete a flexibilidade da função. O turnan é

considerado a "carta curinga" de um bom chef, já que não possui uma posição fixa, deslocando-se conforme a necessidade para prestar suporte e garantir a continuidade do trabalho nas diversas áreas da cozinha.

TOURNEDOS: Corte nobre de carne bovina, geralmente retirado do centro do filé-mignon (*tenderloin*), caracterizado por sua maciez e formato arredondado, pesando entre 200 e 250 gramas e com espessura de 2 a 3 centímetros. Originário da culinária francesa, é tradicionalmente preparado grelhado ou selado na frigideira, podendo ser servido com molhos como béarnaise ou madeira. Na gastronomia, é valorizado por sua suculência, textura tenra e sabor delicado, sendo frequentemente apresentado como prato principal sofisticado em restaurantes de alta gastronomia.

TOURNEDOS ROSSINI: (FR) Prato clássico da alta gastronomia francesa, nomeado em homenagem ao compositor do século XIX Gioachino Rossini. Sua criação é atribuída aos chefs Marie-Antoine Carême, Adolphe Dugléré ou Auguste Escoffier. Consiste em um tournedo (bife de filé-mignon) grelhado, servido sobre fatia de pão torrado, coberto com patê de fígado de ganso (foie gras) e regado com molho à base de trufas (sauce Périgueux), destacando-se pela combinação sofisticada de sabores e texturas.

TOURNER: (FR) 1. Modelar, dar forma. Técnica clássica da culinária francesa que consiste em esculpir ou modelar vegetais com faca torneada, conferindo-lhes formato ovalado ou arredondado e tamanho uniforme. Originada na haute cuisine, visa à padronização estética e à cocção homogênea. Na gastronomia, tourner é valorizado pela apresentação refinada e pelo controle preciso do ponto de cocção em guarnições elegantes. 2. O termo também pode se referir à dissociação de emulsões ou à coagulação em preparações líquidas. Na França, é comum a expressão “la sauce a tourné” para indicar que uma emulsão se rompeu ou que um molho talhou.

TOXOPLASMA GONDII: Protozoário responsável pela toxoplasmose, que pode ser transmitido por alimentos contaminados, como carnes cruas ou mal cozidas, especialmente carne de porco e cordeiro. Na gastronomia, a prevenção envolve a cocção adequada de carnes e práticas de higiene durante o preparo dos alimentos.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO: Trata-se de uma atividade acadêmica de caráter obrigatório que envolve a sistematização, registro e apresentação de conhecimentos culturais, científicos e

técnicos desenvolvidos no âmbito do curso. Essa produção resulta de pesquisas, investigações científicas e atividades de extensão, contribuindo para a consolidação do saber e para o avanço do conhecimento na área de estudo. (TCC) I e II... são etapas de um componente curricular obrigatório que deve ser cumprido para obter o diploma de graduação. Seu objetivo é desenvolver a capacidade analítica e crítica dos estudantes, promovendo a investigação de técnicas, ingredientes, práticas e inovações gastronômicas. Além de consolidar os conhecimentos adquiridos ao longo da formação, o TCC contribui para a produção de conhecimento acadêmico e para o aprimoramento do campo gastronômico. Ler Estudo Gastronômico

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I: (Gest.) Estudo Acadêmico. Disciplina que aborda metodologias e fundamentos teóricos e práticos para a elaboração de projetos de pesquisa, com foco na área de gastronomia. Envolve a produção do projeto de pesquisa, considerando aspectos ético-legais relacionados à pesquisa científica. Apresenta as normas e recomendações para elaboração e apresentação de trabalhos científicos, conforme as diretrizes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Inclui a orientação para a redação e organização do relatório de pesquisa, preparando o estudante para o desenvolvimento sistemático e rigoroso do Trabalho de Conclusão de Curso. Ler Estudo Gastronômico

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II: (Gast.) Estudo Acadêmico. Disciplina que foca na aplicação prática dos conhecimentos adquiridos, abordando os elementos básicos para a criação e desenvolvimento de pratos gastronômicos. Inclui a seleção criteriosa dos ingredientes, o estímulo à criatividade na elaboração das preparações e o desenvolvimento do projeto final de conclusão de curso. Abrange também a preparação para a apresentação e defesa da produção gastronômica, consolidando competências técnicas, criativas e comunicativas essenciais para a atuação profissional. Ler Estudo Gastronômico

TRABALHO EM EQUIPE: (Gest.) Método de trabalho colaborativo no qual indivíduos com habilidades complementares se unem para atingir um objetivo comum. Baseia-se na sinergia, onde o resultado final do grupo supera a soma dos resultados individuais, por meio da cooperação, comunicação e interdependência. Conceito segundo

Chiavenato (2014), esforços coordenados, de objetivo comum, essencial para a eficiência organizacional, o trabalho colaborativo gera sinergia, incentivando a participação e o comprometimento dos indivíduos, transformando a força-tarefa em um corpo coeso voltado à melhoria contínua e à resolução de problemas complexos. Na Gastronomia: fundamental para o sucesso do serviço, exemplificado pela brigada de cozinha, onde chef, sous-chef e chefs de partida desempenham funções distintas de forma coordenada. A comunicação entre cozinha e salão garante padronização, agilidade e qualidade nos pratos, proporcionando uma experiência positiva ao cliente.

TRACAJÁ: Réptil da fauna brasileira, espécie *Podocnemis unifilis,* pertencente à família *Podocnemididae*, nativo da região amazônica. Habita rios, lagoas e áreas alagadas, sendo onívoro e alimentando-se de plantas aquáticas, frutas e pequenos invertebrados. Na gastronomia regional, sua carne é utilizada em pratos tradicionais ribeirinhos, apreciada por sua textura firme e sabor delicado, sendo parte da cultura alimentar sustentável da Amazônia.

TRADE-OFFS: (Gest.) Consistem em escolhas estratégicas nas quais a empresa renuncia a determinado benefício ou característica para obter outro, reconhecendo que não é possível ser excelente em todas as áreas e definindo o foco organizacional. De acordo com Porter (1990), os trade-offs são fundamentais em qualquer estratégia eficaz, pois exigem decisões claras sobre o que não será feito, permitindo à empresa posicionar-se de forma única e difícil de ser imitada, como ocorre quando se opta por liderança em custos em detrimento de diferenciação de produto. Na gastronomia, os trade-offs aparecem em decisões cotidianas de restaurantes, como optar por ingredientes orgânicos e mais caros, o que eleva o preço final, ou concentrar-se em um menu reduzido e sazonal, abrindo mão de variedade em prol de maior controle de qualidade e menor desperdício.

TRAGO: Pequena porção de bebida, geralmente alcoólica, consumida de uma só vez, correspondendo a um gole. O termo deriva do latim tragus e, em seu uso mais comum, refere-se à dose de cachaça. Na gastronomia, o conceito está relacionado à apreciação e harmonização entre bebida e alimento.

TRANCHEUR: (Gast.) Profissional responsável pela finalização de pratos no salão, realizando cortes, flambagens e apresentações especiais diante dos clientes. O termo deriva do francês tranche, que

significa "fatiar". Na cozinha, o Chef Trancheur também recorta, modela e tornea legumes. Atua em colaboração com o maître, sendo responsável por preparar especialidades finalizadas à mesa, como o destrinchar de aves e a elaboração da clássica Crêpe Suzette.

TRANSFERÊNCIA DE CALOR: Conjunto de mecanismos físicos pelos quais o calor é transmitido aos alimentos durante o processo de cocção, alterando sua estrutura e sabor. Pode ocorrer por convecção, quando o calor se propaga por meio de fluidos como ar, vapor ou óleo; por condução, através do contato direto com superfícies aquecidas; ou por irradiação, por ondas eletromagnéticas que aquecem sem contato direto. Na gastronomia, compreender esses processos é essencial para controlar tempo, textura e ponto de cocção.

TRANSFORMAÇÃO MATERIAL: (Gast.) É o processo pelo qual a matéria sofre alterações em sua forma, estrutura ou composição, podendo ser física ou química. Na gastronomia, esse conceito refere-se às mudanças que ocorrem nos ingredientes durante o preparo dos alimentos, como fusão, evaporação, fermentação, emulsificação ou caramelização. Essas transformações são fundamentais para o desenvolvimento de texturas, sabores e aromas. Compreender essas mudanças permite maior controle e precisão nas técnicas culinárias.

TRAPPISTE DE BELVAL: (FR) Queijo semi-duro produzido na Abadia de Belval, na região da Picardia, França, elaborado com leite de vaca cru e maturado por aproximadamente 60 dias nas adegas da abadia. Também conhecido como *Abbaye de Belval*, apresenta versões naturais e lavadas com cerveja, como *Belval Bière* Blonde e *Belval Bière* Brune. Na gastronomia, é apreciado pelo sabor rico, textura firme e ligeiramente amanteigada, sendo utilizado em tábuas de queijos, culinária regional e harmonizações com vinhos ou cervejas.

TRAPPISTINE: (FR) Licor de ervas produzido artesanalmente pelas monjas da Ordem Cisterciense da Estrita Observância (Trapistas) na Abadia de Grâce-Dieu, França. Elaborado a partir da destilação de infusões de ervas e especiarias seguindo receita secreta, resulta em bebida de cor âmbar, textura licorosa e sabor herbáceo, adocicado e complexo. Na gastronomia, é consumido como digestivo e apreciado por seu equilíbrio entre doçura e notas aromáticas.

TRATTORIA: (IT) Estabelecimento tradicional italiano de ambiente familiar e acolhedor, dedicado à culinária regional. Restaurante de caráter familiar e ambiente informal, especializado na culinária

regional. Situada entre a *osteria* e o *ristorante* em termos de formalidade, destaca-se pelo serviço simples e pela ênfase na qualidade dos ingredientes. O cardápio, frequentemente sazonal, inclui massas, carnes, risotos e vinhos locais, muitas vezes sem um menu fixo. Frequentadas tanto por moradores quanto por turistas "Na busca de uma experiência gastronômica genuína." as *trattorie* são conhecidas por preservar a autenticidade dos sabores e pelo cuidado na preparação dos pratos.

TRAVESSA: Recipiente utilizado para servir alimentos à mesa. Geralmente, tem formato oval, retangular ou redondo e pode ser feito de diversos materiais, como porcelana, cerâmica, vidro, inox ou até madeira.

TRAVESSAS REFRATÁRIAS: São feitas de materiais resistentes ao calor, como vidro temperado, cerâmica ou barro, permitindo que os alimentos sejam assados no forno e depois levados diretamente à mesa. Travessas tradicionais e refratárias são essenciais na cozinha, tornando mais prático o preparo e o serviço das refeições.

TRAVESSAS TRADICIONAIS: São usadas para dispor e servir os alimentos à mesa. Podem ser de materiais como porcelana, vidro, cerâmica, inox ou plástico, variando conforme a necessidade e a ocasião. Travessas tradicionais e refratárias são essenciais na cozinha, tornando mais prático o preparo e o serviço das refeições.

TREINAMENTO: (Gest.) O treinamento é um processo educacional de curto prazo destinado a aprimorar habilidades, conhecimentos e atitudes dos colaboradores, visando desempenho mais eficaz e preparação para desafios organizacionais. Conforme Chiavenato (2014), o treinamento é um investimento estratégico que aumenta produtividade e competitividade, sendo um processo cíclico de planejamento, execução e avaliação para garantir a aplicação prática do aprendizado. Na gastronomia, o treinamento é essencial para garantir qualidade, segurança e consistência, abrangendo técnicas culinárias, higiene, atendimento ao cliente e procedimentos operacionais, assegurando equipe capacitada e experiência superior para os clientes.

TREMOÇO: Leguminosa comestível (*Lupinus albus*), do gênero *Lupinus* e família Fabaceae, originária do Mediterrâneo e do Oriente Médio. Na gastronomia, é consumido após cocção e longos períodos de demolho, com descarte da água, para eliminar alcaloides amargos e tóxicos como a lupanina, sendo o consumo in natura desaconselhado

devido à presença de substâncias neuro e hepatotóxicas. Na culinária, pode ser utilizado em pastas, saladas, conservas ou farinhas, sendo valorizado pelo alto teor de proteínas, fibras e minerais, tradicionalmente servido como aperitivo em países como Portugal e Espanha, inclusive em forma de grãos secos obtidos pela torrefação.

TREMPE: Suporte metálico destinado a apoiar panelas e utensílios sobre o fogo. Peça metálica utilizada como apoio para panelas e utensílios sobre o fogo, seja em fogões a gás, a lenha ou fogareiros improvisados. Pode se apresentar como grade sobre queimadores ou como suporte com três pernas, sendo amplamente empregada em assados rústicos e atividades de camping. Na gastronomia, garante estabilidade e segurança durante o preparo de alimentos sobre chamas diretas.

TRENDSETTERS GASTRONÔMICOS: São indivíduos, restaurantes, chefs, publicações ou movimentos que ditam as novas tendências e influenciam os hábitos alimentares e as preferências culinárias de um determinado grupo ou da sociedade como um todo. O estudo de trendsetters gastronômicos na área acadêmica da gastronomia envolve a análise e compreensão das tendências emergentes que influenciam o comportamento dos consumidores e a evolução do setor. Esse campo de estudo busca identificar os movimentos inovadores que moldam as práticas alimentares, como a valorização da sustentabilidade, a ascensão da alimentação plant-based, e o foco em ingredientes locais e sazonais. O objetivo é compreender como essas tendências impactam tanto a criação de novos produtos quanto a experiência culinária oferecida aos clientes, além de fornecer insights para profissionais e empresas do setor gastronômico adaptarem suas estratégias às mudanças no mercado.

TREONINA: Aminoácido essencial com fórmula molecular $C_4H_9NO_3$, a treonina não é sintetizada pelo organismo e deve ser obtida por meio da alimentação. Participa da síntese de proteínas, do metabolismo lipídico e da saúde intestinal. Na gastronomia, sua presença em ingredientes proteicos contribui para o valor nutricional de preparações. Exemplos incluem carnes magras, ovos e leguminosas como lentilhas.

TRIBUTAÇÃO: (Gest.) Conjunto de normas, princípios e práticas que regulam a cobrança de tributos pelo Estado, incidindo sobre pessoas físicas e jurídicas. Seu objetivo é arrecadar recursos para financiar políticas públicas e serviços essenciais, além de regular atividades

econômicas e sociais. Segundo Fabretti (2012), a tributação constitui o sistema pelo qual o governo obtém receitas por meio de impostos, taxas e contribuições, sendo indispensável para o equilíbrio fiscal e para a manutenção do funcionamento do Estado. Na Gastronomia: a tributação impacta diretamente os empreendimentos alimentícios, que devem cumprir obrigações fiscais como o recolhimento de ICMS, ISS, PIS e COFINS. O correto gerenciamento tributário permite reduzir riscos legais, evitar multas e otimizar a margem de lucro, sendo parte estratégica da administração de restaurantes e demais negócios do setor

TRICHINELLA SPIRALIS: É um parasita nematódeo que causa triquinelose, uma infecção que causa sintomas como dor muscular, febre e inchaço facial. A transmissão ocorre pelo consumo de carne crua ou mal cozida de animais infectados, principalmente porcos e javalis. Na gastronomia, a prevenção envolve o cozimento adequado de carne de porco e javali e o congelamento prévio para inativar as larvas do parasita.

TRICHURIS TRICHIURA: É um parasita nematódeo que causa tricuríase, uma infecção intestinal que pode causar diarreia, dor abdominal e anemia. A transmissão ocorre pelo consumo de alimentos contaminados com ovos do parasita, geralmente através do contato com solo contaminado. Na gastronomia, a prevenção envolve a lavagem cuidadosa de frutas e verduras e a higiene rigorosa durante o preparo dos alimentos.

TRIFLE: (UK) Sobremesa inglesa composta por camadas de pão-de-ló embebido em *sherry*, alternadas com gelatina, frutas frescas e creme inglês (leite-creme), finalizada com frutas, chantili ou nata batida e, opcionalmente, amêndoas torradas fatiadas. Servida geralmente em taça transparente para evidenciar suas camadas, apresenta textura cremosa e sabor doce, fresco e levemente alcoólico, sendo apreciada como sobremesa elegante e visualmente atrativa.

TRIGLICERÍDEOS: São lipídios compostos por uma molécula de glicerol ligada a três ácidos graxos, formados por esterificação entre esses componentes. O conceito básico é que eles servem como reserva de energia no corpo. Na gastronomia, os triglicerídeos são essenciais para a formação de texturas e sabores em alimentos, sendo encontrados em produtos como manteiga (cremosidade), óleo de fritura (ponto de fusão) e carnes grelhadas (suculência e crocância).

Para sua obtenção, ocorre a reação entre glicerol e ácidos graxos, como os presentes no óleo de oliva e no óleo de coco.

TRIGO: (sp.) Gramínea cerealífera cultivada globalmente, cujos grãos moídos produzem a farinha, ingrediente fundamental na culinária mundial. Nome científico *Triticum aestivum*, pertencente à família *Poaceae*, com origem no Crescente Fértil, Oriente Médio. O grão é composto pelo farelo, rico em fibras; o endosperma, rico em amido e proteínas; e o gérmen, rico em gorduras e vitaminas. A farinha é obtida principalmente do endosperma, enquanto farelo e gérmen são separados durante o processamento. O pericarpo, a camada externa que corresponde a cerca de 13% do grão, apresenta cor mais escura e elevado teor de fibras, minerais e vitaminas do complexo B, além de proteínas e gorduras. Na moagem, o pericarpo é separado para produção do farelo; na farinha integral permanece em pequenos flocos marrons, enquanto na farinha branca é eliminado. (Pani.) Sua farinha é amplamente utilizada na confecção de pães, massas e biscoitos, sendo a qualidade do grão determinante para sua aplicação. Na panificação, envolve técnicas de fermentação, amassamento e cozimento, conferindo textura macia ou crocante e sabor levemente adocicado, essencial na confeitaria global. Na gastronomia, o trigo é base para pães, massas, bolos e outros produtos assados, sendo valorizado por sua versatilidade, textura e valor nutricional.

TRIGO-SARRACENO: (sp.) Também chamado de trigo-mourisco, embora não seja um cereal nem pertença à família das gramíneas, trata-se da semente da planta *Fagopyrum esculentum,* da família *Polygonaceae*, a mesma do ruibarbo. Nativo da Ásia Central e Setentrional, é cultivado há milhares de anos. Rico em vitaminas do complexo B, magnésio, manganês, fibras e proteína vegetal, na culinária é valorizado como alternativa sem glúten ao trigo tradicional, sendo utilizado em saladas, farinhas, pães e outros preparos.

TRINCHAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em cortar carnes cozidas, assadas ou grelhadas em fatias para servir, geralmente realizada com faca afiada, garfo de trinchar e movimentos controlados, garantindo porcionamento uniforme. O procedimento preserva suculência e apresenta a peça de forma organizada, facilitando o serviço à mesa. Na gastronomia, é essencial em carnes

nobres, aves assadas e peixes inteiros, valorizando textura, aparência e experiência sensorial.

TRIPA: Intestino ou estômago de animais, especialmente bovinos e suínos, utilizado na alimentação ou como invólucro de embutidos. Pode ser natural ou sintética, servindo para conter carne temperada em salsichas, linguiças e morcelas, conferindo forma, consistência e cozimento adequado. Na gastronomia, é essencial na charcutaria, influenciando textura, aparência e apresentação dos produtos.

TRIPOLINI: (IT) Massa alimentícia de origem italiana, de formato curto e tubular, com bordas recortadas ou onduladas, cujo nome deriva da cidade de Trípoli. Frequentemente utilizada em sopas e caldos por sua capacidade de reter líquidos, é preparada cozida em água fervente com sal, resultando em textura macia. Apresenta sabor neutro, adaptando-se a diferentes molhos e preparações culinárias.

TRIPTOFANO: (CiêC.) Aminoácido essencial envolvido na produção de serotonina, neurotransmissor que regula o humor e o sono. Deve ser obtido por meio da alimentação, especialmente em alimentos como carne, ovos e nozes. Na gastronomia, o triptofano é importante por suas propriedades benéficas ao bem-estar, sendo comum em pratos como peru assado, ovos mexidos e smoothies de banana e frutas como melancia, abacate, mamão, tangerina e limão também são ricas em triptofano.

TRITICALE: (Pani.) Cereal híbrido obtido a partir do cruzamento entre o trigo (*Triticum*) e o centeio (*Secale*), combinando a alta produtividade e a qualidade do glúten do trigo com a rusticidade, resistência e adaptação climática do centeio. Rico em carboidratos, proteínas, fibras e minerais. Na gastronomia, sua farinha pode ser utilizada na produção de pães, bolos e outros produtos assados, oferecendo características intermediárias de sabor, textura e valor nutricional entre o trigo e o centeio, sendo especialmente valorizada em formulações que buscam maior resistência e consistência na massa.

TRITURADOR DE GELO: (Equi.) Equipamento utilizado para moer cubos de gelo em partículas menores, ideal para bebidas e sobremesas geladas. Na gastronomia, é essencial em bares e confeitarias para a produção de drinks e sobremesas como raspadinhas.

TRITURADOR DE ERVAS AROMÁTICAS: (Equi.) Equipamento utilizado para picar e moer ervas frescas e secas de forma eficiente. Na gastronomia, é essencial para realçar sabores em pratos sofisticados.

TRITURADOR INDUSTRIAL: (Equi.) Equipamento utilizado para processar e reduzir alimentos sólidos a partículas menores. Na gastronomia, é empregado no preparo de molhos, pastas e farofas, garantindo texturas homogêneas em grande escala.

TRITURAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em reduzir alimentos sólidos a pequenas partículas ou pasta, utilizando instrumentos como facas, moedores, processadores ou pilões. É empregada para facilitar o cozimento, intensificar sabores, obter consistência homogênea ou preparar ingredientes para molhos, patês e temperos. Na gastronomia, é fundamental em diversas preparações que exigem textura uniforme e integração de sabores.

TROU NORMAND: (EU) Hábito tradicional originário da Normandia que consiste em ingerir uma dose de destilado, especialmente calvados (destilado de maçã), no meio da refeição para estimular a digestão e o apetite. A técnica evoluiu para o serviço de sorbets regados com destilados entre os pratos principais. Na gastronomia, representa uma pausa refrescante e digestiva em menus longos ou festivos.

TRUFA: Fungos subterrâneos comestíveis do gênero *Tuber*, valorizados por aroma e sabor intensos. São fungos que cresce sob a terra, em simbiose com as raízes de algumas árvores, como carvalhos, castanheiras e amendoeiras. É o corpo frutífero subterrâneo de fungos, também conhecido como *túbera*. Trata-se da denominação popular dada às espécies pertencentes à família *Tuberaceae*. Algumas dessas espécies possuem sabor e aroma apreciados, sendo consumidas por humanos há mais de três mil anos. As mais conhecidas são a trufa branca (*Tuber magnatum*), a trufa negra (*Tuber melanosporum*) e a trufa de verão (*Tuber aestivum*). As trufas se desenvolvem sob a terra, entre 20 e 40 centímetros de profundidade, próximas às raízes. Apresentam aspecto marmorizado, em tons de negro e bege. Na gastronomia, são consideradas iguarias sofisticadas, utilizadas em pequenas quantidades para aromatizar e enriquecer pratos refinados.

TRUFA DE CHOCOLATE: Doce formado por núcleo de ganache coberto com cacau em pó, chocolate ou castanhas trituradas, com nome inspirado na semelhança com o fungo trufa. Criada no final do século

XIX, possivelmente por chefs franceses como Auguste Escoffier ou Louis Dufour, é apreciada por sabor intenso, textura cremosa e apresentação refinada, sendo utilizada como sobremesa ou bombom gourmet.

TRUTA: Peixe de água doce da família *Salmonidae*, pertencente ao gênero Salmo ou *Oncorhynchus*, nativo de rios e lagos frios do Hemisfério Norte. É rica em proteínas, ácidos graxos ômega-3, vitaminas do complexo B e minerais. Na gastronomia, é preparada grelhada, assada ou defumada, valorizada por sua carne macia, sabor delicado e textura suculenta.

TUBÉRCULO: (Botânica) Raiz tuberosa comestível. São caules subterrâneos de plantas, que armazenam energia e água em forma de amido. Se refere ao caule arredondado que algumas plantas verdes desenvolvem abaixo da superfície do solo como órgãos de reserva de energia. Os exemplos mais conhecidos são as batatas, cenouras, beterrabas e mandiocas.

TUBETTI: (IT) Massa italiana curta e tubular, de pequeno diâmetro, frequentemente utilizada em sopas e caldos devido à sua capacidade de absorver líquidos. Produzida a partir de farinha de trigo e água, pode ser fresca ou seca, sendo cozida em água fervente antes de receber molhos ou outros ingredientes. Na gastronomia, oferece textura firme e sabor neutro, adaptando-se a diversas preparações culinárias.

TUBO MODELADOR: Tubo de aço inox para montagem de pratos (cilindros culinários) Os tubos de aço inox são moldes cilíndricos utilizados para montar e estruturar pratos com apresentação sofisticada. Na gastronomia, são essenciais para a alta gastronomia e técnicas de empratamento refinadas.

TUCUMÃ: Fruto de palmeira nativa da região amazônica, da espécie *Astrocaryum aculeatum*, pertencente à família *Arecaceae*. Rico em fibras, carotenoides, vitaminas A, C e do complexo B, lipídios saudáveis e minerais, é consumido in natura ou em preparações culinárias. Na gastronomia, é utilizado em sucos, cremes, pastas, tortas e acompanhamentos, destacando-se pelo sabor adocicado e textura macia da polpa alaranjada.

TUCUNARÉ: Peixe de água doce da família *Cichlidae*, do gênero *Cichla*, nativo da Amazônia e da bacia do Araguaia-Tocantins, com corpo arredondado e mancha escura na cauda. O nome deriva do tupi-

guarani tukunaré, que significa "*aré* – amigo da árvore “espinhosa” – *tukun*". Rico em proteínas de alta qualidade, ácidos graxos ômega-3, vitaminas do complexo B, além de minerais como selênio e fósforo. Na gastronomia, é consumido em diversas preparações, como ensopados, moquecas, assados, fritos e grelhados. Sua carne branca e firme, com sabor levemente adocicado, é considerada de alta qualidade, com baixo teor de gordura e boa quantidade de proteína.

TUCUPI: Líquido amarelo extraído da raiz da mandioca-brava (*Manihot esculenta*), pertencente à família Euphorbiaceae, típico da região amazônica. Após extração, passa por processo de fervura para eliminar a toxina cianogênica, tornando-se seguro para consumo. Na gastronomia, é utilizado como base para caldos, molhos e pratos tradicionais, como o pato no tucupi, conferindo sabor ácido e característico à culinária amazônica.

TUCUPI PRETO: Versão concentrada do tucupi amarelo, obtida após longo cozimento, resultando em um líquido espesso e escuro, utilizado como condimento na culinária amazônica.

TURISMO CULTURAL: Caracteriza-se por eventos excepcionais e temporários de natureza emocional e sociocultural, cujos aspectos distintivos estão nos tipos de ação e participação que proporcionam, alinhando-se à sua intencionalidade O conceito de Turismo Cultural refere-se a atividades turísticas que envolvem a experiência direta com elementos significativos do patrimônio histórico e cultural, assim como a participação em eventos culturais temporários. Compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do patrimônio histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura. Segundo a segmentação do Turismo (MTur, 2006), os eventos gastronômicos, que incluem festivais e exposições, também são parte integrante dessa categoria, celebrando a culinária típica de diversas regiões e países. Esses eventos são caracterizados pela interação do público com manifestações culturais de diversos tipos, como festivais religiosos, musicais, de dança, teatro, cinema, e exposições de arte e artesanato. Também são incluídos eventos gastronômicos, como festivais e exposições, que celebram a culinária de uma determinada região ou país.

TURISMO E HOSPITALIDADE: São áreas interligadas que envolvem a recepção, o atendimento e a experiência de viajantes em diferentes

destinos. Qualidade de hospitaleiro, por extensão, bom tratamento, amabilidade e gentileza. Embora estejam intrinsecamente relacionados, eles possuem características distintas. A conexão entre turismo, hospitalidade e culinária é fundamental para proporcionar experiências inesquecíveis e valorizar a cultura local por meio da gastronomia. O estudo de Turismo e Hospitalidade na área acadêmica da gastronomia abrange a análise das interações entre a culinária, a cultura e a experiência do visitante em diversos contextos turísticos. Seu objetivo é compreender a importância da gastronomia como elemento de atração e valorização dos destinos, além de aprimorar a qualidade dos serviços e a hospitalidade. Esse estudo contribui para o desenvolvimento de estratégias que promovem a identidade gastronômica local, a sustentabilidade e a excelência no atendimento, fortalecendo a relação entre turismo, hospitalidade e alimentação.

TURISMO E HOSPITALIDADE: (**Estudo Acadêmico**) Áreas interligadas que envolvem a recepção, o atendimento e a experiência de viajantes em diferentes destinos. Qualidade de hospitaleiro, por extensão, bom tratamento, amabilidade e gentileza. Embora estejam intrinsecamente relacionados, eles possuem características distintas. A conexão entre turismo, hospitalidade e culinária é fundamental para proporcionar experiências inesquecíveis e valorizar a cultura local por meio da gastronomia. Disciplina interdisciplinar que estuda as atividades, serviços e práticas voltadas à recepção, ao atendimento e ao acolhimento de turistas e visitantes. Abrange aspectos históricos e a evolução do lazer e do turismo, incluindo o estudo epistemológico da teoria do turismo. Analisa o sistema turístico em sua dimensão e estrutura, assim como a definição, tipologia, características e motivações dos turistas. Explora o planejamento sustentável do turismo, destacando a potencialidade turística municipal e regional, e a importância socioeconômica e ambiental do setor. Inclui a formulação de políticas públicas para o turismo e os princípios da hospitalidade. Trata da organização, gestão e promoção de destinos turísticos, meios de hospedagem, eventos e serviços correlatos, considerando aspectos culturais, econômicos, ambientais e sociais. Visa proporcionar experiências positivas aos visitantes por meio da qualidade no atendimento, sustentabilidade e valorização do patrimônio local. Contribui para o desenvolvimento regional, a geração de emprego e renda, e a promoção da integração cultural. Ler Estudo Gastronômico

TURISMO GASTRONÔMICO: (Gast.) Segmento do turismo que destaca a experiência culinária como um dos principais atrativos de uma viagem, permitindo a descoberta da cultura local por meio da alimentação. Esse tipo de turismo envolve a exploração de pratos típicos, ingredientes regionais, modos de preparo e tradições culinárias. O conceito pode ser entendido como um conjunto de atividades turísticas que promove a experimentação da gastronomia local, valorizando a identidade cultural e impulsionando a economia regional. Embora não haja uma definição legalmente estabelecida, o Ministério do Turismo do Brasil o integra às suas políticas de desenvolvimento de produtos turísticos, incentivando roteiros e experiências que destacam a cultura alimentar local. Partindo da premissa de que a gastronomia é um elemento fundamental na construção da identidade cultural de um destino, o turismo gastronômico oferece uma imersão autêntica na cultura de um lugar, conectando viajantes a ingredientes, técnicas e tradições culinárias. Além da degustação de pratos típicos, o turismo gastronômico envolve visitas a produtores locais, vinícolas, mercados e festivais, proporcionando uma vivência completa dos sabores e aromas que definem o patrimônio cultural de uma região. Este segmento também se relaciona com o que é conhecido como "Turismo Gourmet", no qual turistas buscam a oportunidade de experimentar as peculiaridades e maravilhas das cozinhas tradicionais ao redor do mundo. Além de promover a economia local, o turismo gastronômico fortalece o entendimento e o respeito pela diversidade cultural, transformando a alimentação em uma experiência sensorial e educativa. A gastronomia, portanto, não é apenas um componente do turismo cultural, mas sim um elemento central, que conecta o visitante com a alma de um destino. Ela humaniza a experiência turística, tornando-a mais rica e significativa.

TÜRLÜ: (AS) Prato tradicional da culinária turca que consiste em um ensopado de legumes variados, como berinjela, abobrinha, tomate, pimentão e batata, cozidos lentamente com temperos aromáticos e, por vezes, carne ou azeite. Popular em toda a Turquia, o türlü é valorizado por sua combinação nutritiva, sabor equilibrado e textura macia, sendo servido como prato principal ou acompanhamento.

TURNAN: O termo "turnar" significa revezar ou alternar, ou seja, dividir uma tarefa ou serviço entre duas ou mais pessoas de maneira sucessiva, permitindo que cada uma desempenhe a função em diferentes períodos.

TURRÓN: (ES/IT) Doce tradicional mediterrâneo, também conhecido como torrone, elaborado normalmente com mel, açúcar, claras de ovo e amêndoas torradas ou outras nozes, moldado em forma de barra retangular. O nome torrone deriva da forma como o doce era moldado, lembrando a torre mais alta da cidade de Cremona, o Torrazzo, na Itália. Na gastronomia, o turrón é consumido como sobremesa especialmente durante o Natal, sendo popular na Espanha, Itália e em cidades vizinhas ao Brasil e à Argentina

TUTANO: Substância gelatinosa encontrada no interior dos ossos, rica em colágeno e gordura. Tradicionalmente extraído de ossos grandes, como os de boi, e utilizado em caldos, sopas ou como recheio de pratos. Na gastronomia, é valorizado por sua textura rica e sabor profundo, sendo base para preparações nutritivas e saborosas.

TUTORIAL: É um guia passo a passo que ensina como realizar uma tarefa específica ou compreender um determinado assunto. Ele pode ser apresentado em diferentes formatos, como textos, vídeos, imagens ou interativos, e tem o objetivo de facilitar o aprendizado de forma clara e objetiva. O estudo da tutoria na área acadêmica da gastronomia refere-se ao acompanhamento pedagógico oferecido por professores ou profissionais experientes para orientar estudantes no desenvolvimento de suas habilidades teóricas e práticas. Essa prática visa auxiliar no aprendizado de técnicas culinárias, metodologias de pesquisa e aplicação dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso. Além de contribuir para a formação acadêmica e profissional, a tutoria fortalece a autonomia do aluno, promove a excelência no ensino e aprimora a qualificação no setor gastronômico.

TUTTI FRUTTI: (IT) Refere-se a uma combinação de frutas cristalizadas picadas, ou um sabor artificial que as emula. O termo, de origem italiana ("todas as frutas"), evoca a ideia de uma mistura vibrante e colorida de diferentes frutas, frequentemente usadas em confeitos, sorvetes e sobremesas.

TUTU DE FEIJÃO: Prato típico da culinária brasileira, clássico da cozinha mineira, feito com feijão cozido, refogado e engrossado com farinha de mandioca ou de milho. É geralmente preparado com bacon frito, cebola e alho, e a farinha utilizada varia conforme o tipo de feijão: mandioca para feijão preto e milho para feijão mulatinho. Pode ser servido com carnes, linguiças ou ovos fritos, compondo refeições completas. Na gastronomia, é valorizado como

acompanhamento nutritivo e saboroso, integrando pratos tradicionais da região.

TYMSBORO CHEESE: (UK) Queijo artesanal de leite de cabra, de origem inglesa, caracterizado pelo formato de pirâmide truncada e cobertura de cinzas vegetais. Trata-se de um queijo de coagulação láctica, de alta qualidade, com sabor fresco e distinto, frequentemente comparado a queijos franceses como o *Valençay*. Na culinária, é apreciado em tábuas de queijos; apresenta textura macia e cremosa, com sabor herbáceo e notas de limão e nozes.

U

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNOPQRST U VWXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

UÇÁ: Crustáceo decápode da família *Ocypodidae*, *Ocypode spp.*, nativo de manguezais do Atlântico Ocidental. Sua carne, de sabor suave e textura delicada, é apreciada na culinária regional, utilizada em moquecas, ensopados e recheios de tortas. Rico em proteínas, vitaminas B12 e minerais como selênio, é um alimento nutritivo, de relevância ecológica e econômica.

UDON: (AS) Macarrão japonês espesso, preparado com farinha de trigo, água e sal, tradicionalmente servido em caldo quente. É um prato popular no Japão, apresentando variações regionais nos caldos e acompanhamentos, com textura macia e sabor suave, sendo amplamente valorizado na gastronomia japonesa.

UÍSQUE: Bebida alcoólica destilada a partir de cereais como cevada, milho, centeio ou trigo, envelhecida em barris de madeira para desenvolver sabor e cor. Originário da Escócia e da Irlanda, seu conceito envolve tradição e complexidade sensorial, apresentando aromas amadeirados e sabor encorpado. A grafia correta e amplamente aceita é uísque; já em inglês, as duas formas, whisky e whiskey, coexistem. Na gastronomia, é consumido puro, com gelo ou como base para coquetéis sofisticados. Sua produção envolve malteação, maceração, fermentação, destilação e envelhecimento em barris de madeira. Este processo confere-lhe aromas complexos e sabores distintos, que variam de notas defumadas e amadeiradas a toques frutados e adocicados, podendo ser classificados por sua origem geográfica ou pelo tipo de grão utilizado. Os principais tipos são o Scotch Whisky (Escócia), o Irish Whiskey (Irlanda), o Whisky Americano (Bourbon e Tennessee) e o Whisky Japonês. Cada tipo possui regras de produção e envelhecimento que definem seu perfil de sabor, como o uso de cevada maltada no Scotch e, no mínimo, 51% de milho no Bourbon. O Brasil tem crescido consideravelmente, com destilarias que produzem rótulos de alta qualidade, inclusive recebendo prêmios internacionais. As destilarias brasileiras, como Lamas Destilaria (MG) e Union Distillery (RS), utilizam técnicas tradicionais e, em alguns casos, inovações, como o envelhecimento em madeiras nativas, para criar perfis de sabor únicos.

ULTRACONGELADOR: Equipamento que reduz rapidamente a temperatura dos alimentos, evitando a formação de cristais de gelo e preservando sua textura original. Na gastronomia, é utilizado para congelamento rápido de pratos prontos, garantindo segurança alimentar e qualidade.

UMAMI: É o quinto sabor básico do paladar humano, além do doce, salgado, azedo e amargo. O termo japonês "umami" é traduzido como "gosto delicioso" e é descrito como um sabor salgado-azedo, presente em alimentos ricos em glutamato, como queijo parmesão, tomates, cogumelos, carnes e molho de soja. É uma das cinco sensações gustativas, estimulando a salivação.

UMBU: Fruto nativo do semiárido brasileiro, da espécie *Spondias tuberosa*, da família *Anacardiaceae*, valorizado por sua polpa suculenta, ácida e aromática. Rico em vitamina C, fibras e minerais, é utilizado na culinária em sucos, geleias, doces e sorvetes. Seu sabor característico e refrescante, aliado à textura macia, torna-o importante na gastronomia regional e na valorização da biodiversidade local.

UMEBOSHI: (AS) Conserva japonesa de frutas ume (*Prunus mume*), família *Rosaceae*, originária da China e popularizada no Japão, submetida à salga e secagem ao sol. Rica em ácido cítrico e antioxidantes, apresenta sabor extremamente ácido e salgado, sendo utilizada na culinária como acompanhamento de arroz, ingrediente em molhos e condimentos. Na gastronomia japonesa, é apreciada por seu efeito digestivo e pelo realce de sabores em pratos tradicionais.

UMECTANTE: (Cul.) Substância higroscópica utilizada para reter a umidade dos alimentos, preservando sua textura, maciez e frescor. Na gastronomia, um umectante atua como aditivo que impede o ressecamento ao capturar água do ambiente, prolongando a vida útil dos produtos. Exemplos incluem glicerina em confeitaria, mel em bolos e sorbitol em gomas mastigáveis.

UMEDECER: (Cul.) É a ação de adicionar líquidos a um alimento ou preparação para ajustar a consistência, hidratar ou facilitar o processamento. (Pani.) Na panificação, consiste em incorporar água, leite ou outros líquidos à massa para garantir elasticidade, desenvolvimento do glúten e uniformidade da mistura. Na gastronomia, umedecer é um processo de controle de umidade que

influencia diretamente a suculência e a experiência sensorial do alimento.

UMIDADE: (Gast.) É o teor de água presente em um alimento, sendo um fator determinante de sua textura, suculência e consistência. Na culinária, o controle da umidade é crucial para o sucesso das preparações e para a preservação dos alimentos, evitando o ressecamento ou a proliferação de microrganismos. (Pani.) Na panificação, a umidade da massa determina elasticidade, maciez da miga, desenvolvimento do glúten e tempo de cocção. Na gastronomia, a umidade é um elemento fundamental que contribui para a experiência sensorial e para a qualidade final dos pratos.

UNIDADE: (Gast.) É uma grandeza de referência escolhida como padrão para expressar a medida de outras grandezas, como massa (grama), volume (litro) ou temperatura (grau Celsius). O uso de unidades padronizadas permite precisão nas receitas, controle de porções e reprodutibilidade nos processos culinários. Sua aplicação é fundamental para a elaboração de fichas técnicas, rotulagem nutricional e controle de qualidade nos serviços de alimentação.

ÚMIDO INCASSATO: (IT) Técnica de cocção italiana consistente em cozinhar alimentos, geralmente carnes ou vegetais, lentamente em líquido aromatizado, tampados ou cobertos, para preservar sucos, sabor e maciez. O método permite integração de temperos e especiarias, resultando em textura suculenta e sabor concentrado. Na gastronomia, é utilizado para assados, ensopados e preparações delicadas que exigem cozimento uniforme e intenso aroma.

UNAGUI: (AS) Nome japonês para a carne da enguia de água doce, especialmente *Anguilla japonica*, valorizada na culinária japonesa. É utilizada em pratos como o unadon, em que fatias de unagui são servidas sobre arroz, apresentando sabor delicado e textura macia. Na gastronomia, destaca-se pelo seu valor nutricional e versatilidade em preparações grelhadas ou ao molho.

UNDERBERG: (DE) Amargo digestivo de origem alemã, criado por Hubert Underberg em 1846, elaborado com ervas aromáticas de 43 países e envelhecido em barris de carvalho esloveno. Apresenta sabor herbáceo e amargo, sendo servido em pequenas garrafas de 20 ml e consumido como digestivo. Na gastronomia, é apreciado por suas propriedades digestivas e como acompanhamento após refeições.

UNI: (AS) Palavra japonesa para ouriço-do-mar (*Echinoidea*), popularmente conhecido como "pindá", cujas gônadas comestíveis são consideradas iguaria na culinária asiática. Apresenta sabor intenso e textura cremosa, semelhante a uma combinação de manteiga e ostras, sendo frequentemente utilizado em sushi e outras preparações japonesas, valorizado por sua riqueza sensorial e delicadeza.

UNICUM: (EU) Licor amargo húngaro produzido pela empresa Zwack, elaborado com mistura de ervas e consumido como digestivo ou aperitivo. Reconhecido como a bebida alcoólica mais famosa da Hungria após o vinho Tokaji, apresenta sabor intenso e complexo, sendo valorizado na gastronomia por suas propriedades digestivas e caráter aromático.

UNIVALVES: Moluscos também chamados gastrópodes, caracterizados por possuírem uma única concha espiralada, como caracóis e caramujos. Na culinária, espécies como búzio, abalone e escargot são apreciadas, preparadas por cozimento ou grelha, apresentando sabores delicados e texturas que variam de tenras a mais firmes, sendo valorizadas em pratos refinados.

UNTAR: (Cul.) Técnica culinária que consiste em aplicar gordura, como óleo ou manteiga, sobre formas, assadeiras ou alimentos para evitar que massas grudem ou que carnes ressequem durante o cozimento. Frequentemente, após untar, a superfície é polvilhada com farinha de trigo para maior proteção e melhor textura.

UNTUOSO: (Cul.) Termo que descreve uma textura macia, suave e levemente gordurosa, agradável ao paladar. Na gastronomia, refere-se a preparações com gordura bem incorporada, como molhos ou purês, conferindo riqueza, suavidade e sensação de lubrificação na boca. A untuosidade é um atributo sensorial importante, considerado também na harmonização com vinhos.

UREAPLASMA UREALYTICUM: Bactéria que pode causar infecções geniturinárias, sendo transmitida por contato direto com alimentos ou água contaminada. Embora mais associada a infecções sexualmente transmissíveis, também pode ser encontrada em ambientes alimentares inadequadamente higienizados. Na gastronomia, a prevenção envolve a manutenção rigorosa da higiene na manipulação e armazenamento de alimentos.

URU-CAPOEIRA: Ave nativa da América do Sul, *Odontophorus capueira*, da família Odontophoridae, encontrada em florestas e áreas de cerrado. Sua carne é rica em proteínas, utilizada na culinária regional em assados, ensopados e cozidos. Na gastronomia, é valorizada pelo sabor delicado e textura firme, sendo apreciada em preparações tradicionais brasileiras.

URUCUM: Semente do urucuzeiro (*Bixa orellana*), planta do gênero Bixa e da família *Bixaceae*, originária das regiões tropicais da América. Produz pigmento natural rico em bixina e norbixina, compostos carotenoides com propriedades antioxidantes. Na culinária, é utilizado como colorau para conferir cor avermelhada e leve sabor terroso a pratos, sendo tradicional em carnes, caldos, molhos e preparações típicas da gastronomia brasileira e latino-americana.

USZKA: (EU) Pequenos pastéis de massa fina, típicos da culinária polonesa e ucraniana, cujo nome significa "pequenas orelhas" devido à sua forma, geralmente recheados com cogumelos, carne ou queijo. São cozidos em água ou servidos em sopas, como o barszcz, apresentando sabor delicado e textura macia. Na gastronomia, são valorizados pelo equilíbrio entre massa leve e recheio saboroso, sendo uma especialidade tradicional do Leste Europeu.

UTENSÍLIOS PESSOAIS DE CHEF: Compreendem o conjunto individual de ferramentas essenciais para a execução de tarefas culinárias, selecionados com base nas preferências e necessidades específicas de cada profissional, incluindo itens como faca de ofício ou faca do chef, espátula de silicone, fouet, colher grande de mexer (evitando madeira), peneira, ralador, talheres de mesa (garfo, faca e colher de sopa), concha, escumadeira, tesoura, copo medidor, descascador de legumes, abridor de latas, frigideira, pegador e panos de prato (preferencialmente brancos), além de outros que o chef julgue necessários. Esses utensílios permitem ao chef realizar suas funções com eficiência, precisão e higiene, garantindo a qualidade e padronização dos pratos, refletindo sua individualidade e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha, sendo, portanto, fundamentais para o desempenho profissional e a capacidade de inovar e manter altos padrões de qualidade na gastronomia. Na gastronomia, esses utensílios garantem praticidade, precisão e organização no preparo dos alimentos, sendo fundamentais tanto no ensino quanto na prática da cozinha profissional.

UTKA S KAPUSTOI: (EU/AS) Prato tradicional da culinária russa, cujo nome significa "pato com repolho", preparado com pato assado geralmente recheado com repolho, maçãs, cogumelos ou outros vegetais. O cozimento lento da carne e o refogado do repolho conferem textura macia e suculenta, além de sabor agridoce complexo. Na gastronomia, é apreciado por seu equilíbrio entre aromas e sabores intensos, sendo servido em refeições festivas.

UVA: Fruto da videira *Vitis vinifera*, da família *Vitaceae*, nativa da região do Mediterrâneo e do Oriente Médio. Rica em vitaminas C e K, antioxidantes e minerais, é consumida in natura, em sucos, vinhos, geleias e doces. Na gastronomia, é valorizada pelo sabor doce ou ácido e textura suculenta, sendo amplamente utilizada em preparações frescas, fermentadas ou desidratadas.

UZBEK PLOV: (AS) Prato tradicional do Uzbequistão, considerado nacional e símbolo da cultura uzbeque, à base de arroz cozido com carne, geralmente cordeiro, cenoura, cebola e especiarias. Preparado em grandes caldeirões, é servido em ocasiões festivas e valorizado na gastronomia por sua combinação de sabores intensos e técnica culinária refinada.

UZKANDIS: (EU) Doce tradicional da Lituânia, feito a partir de açúcar caramelizado ou mel, frequentemente moldado em pequenas porções ou balas. É apreciado pelo sabor doce e textura crocante, sendo consumido como guloseima ou sobremesa. Na gastronomia, representa a herança cultural lituana e o uso tradicional de adoçantes naturais em preparações doces.

V

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTU **V** WXYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

VACA ATOLADA: Prato tradicional da culinária brasileira, especialmente nas regiões Sudeste e Centro-Oeste, típico da culinária caipira, com raízes na cozinha tropeira de Minas Gerais. É preparado com costela bovina cozida lentamente com mandioca (macaxeira ou aipim) ou, em variações, abóbora, até atingir textura macia e cremosa. Surgiu da necessidade dos tropeiros de conservar a carne durante longas viagens, envolvendo-a em gordura e adicionando mandioca, alimento abundante na região. Combina sabores intensos e rústicos, sendo valorizado na gastronomia como prato de sustância, ideal para dias frios e refeições reconfortantes.

VACHERIN GLACÉ: (EU) Sobremesa clássica da confeitaria francesa de origem suíça, composta por discos ou anéis de merengue crocante e creme, intercaladas com sorvete ou chantilly, servida gelada. A técnica envolve o preparo e a secagem lenta do merengue, seguido de montagem em camadas e congelamento. Na gastronomia, é valorizada pela combinação de texturas e pela apresentação refinada, remetendo ao queijo homônimo.

VACHERIN MONT-D'OR: (EU) Queijo suíço de massa mole, cor amarelo-marfim, produzido com leite de vaca e tradicionalmente envolto em uma tira de casca de abeto, que lhe confere aroma e sabor característicos. Típico de Les Charbonnières, no Vale de Joux (Cantão de Vaud), é fabricado apenas no outono e inverno. Apresenta textura extremamente cremosa e sabor suave, com notas de nozes, toques frutados e delicado perfume amadeirado.

VÁCUO: Condição de ausência total ou parcial de ar e pressão em um espaço, aplicada na culinária como técnica para conservação e preparo de alimentos. Consiste em selar produtos em sacos plásticos dos quais o ar é removido, permitindo armazenamento prolongado em geladeira ou freezer e cozimento sous-vide. O conceito principal é preservar sabor, nutrientes e textura, controlando a temperatura e inibindo oxidação e crescimento de microrganismos.

VAGEM: Hortaliça que corresponde ao fruto verde de leguminosas como o feijão (*Phaseolus vulgaris*), da família Fabaceae, consumida antes da maturação dos grãos. Rica em fibras, vitaminas A, C, K e do complexo B, além de minerais como ferro e magnésio, apresenta

sabor suave e textura tenra. Na culinária, é utilizada em saladas, refogados, sopas e guarnições, sendo valorizada pela versatilidade e valor nutritivo.

VALDIVIANO: (SA) Prato típico da cidade de Valdivia, no Chile, composto por ensopado ou sopa à base de charque (carne seca), banha, batatas salteadas e cebola, podendo incluir ovos pochê. De origem histórica, seu nome remete ao rancho "El Valdiviano", servido aos soldados que guarneciam a cidade no século XVII. Na gastronomia, é valorizado como preparo tradicional e de forte identidade cultural chilena.

VALENÇAY CHEESE: (FR) Queijo francês de leite de cabra cru, originário da região de Berry, nomeado em referência à cidade de Valençay. Distinto por sua forma piramidal truncada, apresenta casca recoberta por cinza vegetal e mofo, pesando entre 200 e 250 g e com cerca de 7 cm de altura. Na gastronomia, é valorizado por sua textura macia e sabor fresco, levemente ácido e terroso, sendo apreciado em tábuas de queijos e harmonizações com vinhos brancos.

VALENCIANA, À LA: (ES) Expressão culinária que designa preparações "à moda de Valência", cidade da Espanha. Tradicionalmente associada ao uso de arroz, legumes, carnes ou frutos do mar, remete a pratos típicos como a paella valenciana. Na gastronomia, indica receitas inspiradas nos sabores e técnicas da região, marcadas por riqueza de ingredientes e identidade mediterrânea.

VANDYKING: (FR) Técnica de corte em ziguezague, do francês "*zigzag*", usada para fins decorativos ou de acabamento, criando um padrão em pontas. Frequentemente aplicada em frutas e vegetais, consiste em inserir uma faca de ponta fina no centro do alimento, como tomate ou limão, e realizar cortes alternados em ângulo, de modo que as metades se encaixem, formando padrão decorativo. Na gastronomia, é empregada para guarnições e acabamento estético de pratos.

VANILINA: Compostos aromáticos principais da fava de baunilha (*Vanilla planifolia)*, família Orchidaceae, podendo ser sintetizados industrialmente. É utilizada como aromatizante em doces, bolos, sorvetes e bebidas, conferindo sabor e aroma característicos de baunilha. Na gastronomia, valoriza preparações de confeitaria e sobremesas, sendo amplamente empregada tanto na forma natural quanto sintética.

VANNER: (FR) Técnica da confeitaria francesa que consiste em mexer continuamente uma preparação durante o resfriamento para evitar a formação de película na superfície. Utilizada principalmente em cremes, molhos e pudins. Na gastronomia, vanner garante textura lisa, uniforme e acabamento refinado.

VÁNOČKA: (EU) Pão trançado tradicional da República Tcheca e da Eslováquia (em eslovaco, vianočka), típico do período natalino. Rico em ovos e manteiga, assemelha-se ao brioche, sendo aromatizado com casca de limão e rum, e frequentemente enriquecido com passas e amêndoas. Na gastronomia, é apreciado por sua textura macia, sabor adocicado e valor cultural nas festividades natalinas.

VANTAGEM COMPETITIVA: (Gest.) Consiste no conjunto de atributos ou recursos que permitem a uma empresa superar seus concorrentes de forma sustentável, resultando de uma estratégia que diferencia a organização por custos mais baixos ou características únicas que criam valor percebido pelo cliente. Conceito central em estratégia empresarial que define a capacidade de uma organização em obter desempenho superior ao dos rivais. Segundo Porter (2005), resulta da implementação de estratégias de diferenciação ou liderança em custos que não podem ser facilmente imitadas. Na prática, traduz-se em atributos que permitem à empresa oferecer maior valor percebido ou operar com maior eficiência, garantindo posição duradoura no mercado. Na gastronomia, um restaurante pode alcançar vantagem competitiva por custo, ao otimizar sua cadeia de fornecimento para oferecer preços acessíveis, ou por diferenciação, oferecendo culinária exclusiva, chef renomado ou serviço excepcional, garantindo destaque e sustentabilidade no mercado.

VAPOR: (Cul./Gast.) Estado gasoso da água, produzido geralmente pelo aquecimento da água líquida até o ponto de ebulição. Na culinária, é utilizado no método de cozimento conhecido como cocção a vapor, permitindo a transferência de calor de forma eficiente e suave para os alimentos. Na gastronomia, é valorizado por preservar propriedades nutricionais, cor, textura e sabor original dos ingredientes, sendo comumente empregado no preparo de legumes, peixes e massas recheadas.

VAPORIZADOR DE LEITE PROFISSIONAL: (Equi.) Equipamento utilizado para aquecer e emulsificar leite, criando espumas densas e cremosas. Na gastronomia, é essencial para a preparação de bebidas

quentes, como cafés especiais, e para a elaboração de espumas em coquetéis gourmet, conferindo textura e sofisticação às bebidas.

VAPORIZAR: (Cul.) Técnica de cozinhar alimentos utilizando o vapor da água, geralmente em panelas específicas ou cestos perfurados, sem contato direto com o líquido. Na culinária, é aplicada em vegetais, peixes e massas, preservando melhor os nutrientes, cor e textura. É valorizada na gastronomia por sua leveza, saúde e respeito às características naturais dos ingredientes.

VARIETAL: Termo que designa vinho produzido principalmente ou exclusivamente a partir de uma única variedade de uva, geralmente quando pelo menos 75% do vinho é dessa casta, conforme legislação de cada país. A palavra "varietal" tem origem no latim varietas, que significa "variedade", e foi adaptada do inglês "varietal" para o português. Refere-se a vinhos que contêm uma casta de uva específica como componente principal, e essa denominação surgiu no Novo Mundo, na década de 1970, como uma estratégia de marketing para identificar a uva utilizada na produção. Também se refere ao caráter aromático que evidencia as características próprias da uva utilizada. Na gastronomia, é valorizado por permitir apreciação distinta das qualidades varietais e harmonização precisa com alimentos.

VASILOPITA: (EU) Bolo ou pão tradicional grego consumido no Ano Novo, preparado com farinha de trigo, açúcar, manteiga ou óleo, ovos, fermento e especiarias como noz-moscada. Caracteriza-se por conter uma moeda ou amuleto escondido na massa; quem o encontra recebe sorte para o ano. Na gastronomia, é valorizado por seu simbolismo cultural e religioso, associado à tradição cristã ortodoxa e à lenda de São Basílio.

VATAPÁ: Prato típico da culinária afro-brasileira, especialmente popular na Bahia, preparado com pão ou farinha de mandioca, leite de coco, azeite de dendê, castanhas, camarão ou peixe, e temperos diversos. Com influências africanas, indígenas e portuguesas, apresenta textura cremosa e sabor rico, levemente picante e aromático, sendo frequentemente associado a rituais religiosos afro-brasileiros. Na gastronomia, é valorizado por sua complexidade de sabores e presença em pratos tradicionais, como o acarajé, ou acompanhado de arroz e frutos do mar.

VATH: (AS) Prato da culinária indiana, composto por pato assado recheado com castanhas, ervas aromáticas e mistura de especiarias.

Cozido lentamente, apresenta carne macia e recheio saboroso, com aroma intenso e perfil de sabor complexo. Na gastronomia, é valorizado por sua sofisticação, caráter festivo e riqueza de temperos típicos da Índia.

VEAL ORLOFF: (FR) Prato clássico da culinária francesa criado pelo chef Urbain Dubois no século XIX para o príncipe russo Orlov, composto por lombo de vitela fatiado e intercalado com duxelles de cogumelos e cebolas, coberto com molho béchamel enriquecido e gratinado. Apresenta sabor refinado e textura cremosa com camadas suculentas. Na gastronomia, é símbolo da sofisticação franco-russa e da alta cozinha clássica.

VEDAÇÃO: (Cul.) Técnica culinária que consiste no fechamento hermético de recipientes, impedindo a entrada ou saída de ar e líquidos, garantindo conservação, integridade e segurança dos alimentos. É fundamental na gastronomia para prolongar a vida útil de ingredientes e preparações, preservando sabor, textura e nutrientes.

VEDAR: Técnica que consiste em cobrir ou selar um alimento para preservar sua umidade, aroma e calor durante o preparo, como ao envolver carnes em papel-alumínio antes de assar. Na gastronomia, é empregada para garantir cocção uniforme, retenção de sucos e realce de sabores.

VEGETAIS AMARELOS: Hortaliças caracterizadas pela presença de carotenoides, pigmentos estáveis ao calor que conferem coloração amarela a alaranjada. São fontes importantes de vitaminas A e C, além de antioxidantes. Na gastronomia, seu preparo busca preservar cor e textura, evitando cozimentos prolongados.

VEGETAIS BRANCOS: Grupo de hortaliças que apresentam pigmentos como flavonoides e antocianinas brancas, sensíveis ao pH alcalino, que pode causar amarelamento ou escurecimento. São fontes de fibras, vitaminas e compostos antioxidantes. Na gastronomia, o preparo inclui técnicas que preservam a cor, como cozimento em água com ácido e choque térmico.

VEGETAIS ROXOS: Hortaliças ricas em antocianinas, pigmentos sensíveis ao pH que desbotam em ambientes neutros ou alcalinos e intensificam a cor em meio ácido. Originários de diversas famílias botânicas, são fontes de antioxidantes, fibras e vitaminas. Na

gastronomia, seu preparo requer técnicas que preservem a coloração vibrante, como a adição de vinagre ou suco de limão.

VEGETAIS VERDES: Grupo de hortaliças que apresentam clorofila como principal pigmento, conferindo cor verde intensa, sensível à degradação por cozimento prolongado ou pH ácido. São ricos em vitaminas, minerais e fibras dietéticas. Na gastronomia, o preparo adequado com choque térmico e uso controlado de bicarbonato preserva a cor vibrante e a textura "al dente".

VEGETAIS VERMELHOS: Grupo de hortaliças que apresentam coloração vermelha devido à presença de pigmentos como antocianinas e betalaínas, cuja intensidade pode variar conforme o pH durante o cozimento. Originários de diversas famílias botânicas, são ricos em antioxidantes, vitaminas e fibras. Na gastronomia, seu preparo requer cuidados para preservar cor, sabor e valor nutricional, sendo amplamente usados em saladas, sucos e pratos diversos.

VEGETARIANISMO: Regime alimentar que exclui carne de todos os tipos de animais, incluindo aves e peixes, fundamentando-se no consumo de vegetais, frutas, legumes, cereais e sementes. O conceito é uma filosofia alimentar que busca a exclusão total ou parcial da carne na dieta, manifestando-se em diversas categorias (como ovolactovegetariana, lactovegetariana e vegana), todas focadas na valorização de fontes de proteína vegetal, fibras e nutrientes. Na culinária, manifesta-se na elaboração de pratos totalmente vegetais, buscando refeições completas, nutritivas e saborosas, atendendo a critérios éticos, de saúde ou ambientais. As técnicas empregadas incluem cocção, grelhados, cozimento a vapor, frituras e fermentação, combinadas com ervas, especiarias e leguminosas para diversificar sabores e texturas.

VEGETARIANO: É o indivíduo que segue o regime alimentar do vegetarianismo, abstendo-se do consumo de carne de todos os tipos de animais. Na culinária e na gastronomia, o termo refere-se tanto ao consumidor quanto ao profissional que se especializa na preparação de pratos exclusivamente com ingredientes de origem vegetal.

VELOUTÉ: (FR) (Cul.) Molho básico da culinária francesa, de textura aveludada, elaborado a partir de roux branco (farinha e manteiga) e caldo de galinha, peixe ou vitela. Pode ser enriquecido com creme de leite, gemas, manteiga ou vinho branco, conferindo sabor e corpo

adicionais. Na gastronomia, serve como base versátil para diversas preparações clássicas, acompanhando carnes, aves, peixes e vegetais. Ler Molho Mãe

VENTILADOR DE EXAUSTÃO INDUSTRIAL: Equipamento utilizado para remover vapores, fumaça e odores da cozinha, garantindo um ambiente de trabalho seguro e confortável. Na gastronomia, é essencial para manter a ventilação adequada em cozinhas profissionais.

VENTRECHA: (Cul.) Parte nobre e saborosa de peixes, geralmente localizada na região da barriga, rica em gordura e de textura macia. No atum, corresponde à porção mais tenra e apreciada, enquanto no pirarucu é considerada uma iguaria da culinária amazônica. Na gastronomia, é valorizada pelo sabor intenso, textura delicada e versatilidade em preparações grelhadas, confitadas ou em conservas.

VENTRESCA DI TONNO: (IT) Iguaria típica da Sardenha, Itália, correspondendo à parte mais gordurosa e saborosa da barriga do atum. Na culinária regional, é preparada grelhada, confitada em azeite ou conservada, sendo servida com semilhas, batatas ou utilizada em conservas. É valorizada pelo sabor intenso, textura macia e versatilidade em pratos tradicionais sardos.

VERDICCHIO: (IT) Variedade de uva branca italiana (*Vitis vinifera*), cultivada principalmente na região de Marche, na Itália central. O nome deriva de “verde”, referindo-se à tonalidade levemente esverdeada ou amarelada que os vinhos produzidos a partir dessa uva podem apresentar. Na gastronomia, os vinhos Verdicchio são apreciados por acidez viva e frescor, harmonizando bem com peixes, frutos do mar e pratos leves.

VERJUS: (FR) Em português, "suco verde" ou verjuice. É o suco ácido extraído de uvas não maduras, tipicamente colhidas antes da maturação completa para a produção de vinho. Na gastronomia, atua como um acidulante suave, utilizado em molhos, marinadas e vinagretes, oferecendo um sabor frutado e menos agressivo que o vinagre ou o limão.

VERMICELLI: (IT) Tipo de massa fina e longa, semelhante ao espaguete, originária da Itália. É tradicionalmente preparada com farinha de trigo e água, podendo incluir ovos em algumas variações. Na gastronomia, é utilizada em sopas, pratos com molhos leves ou

refogados, destacando-se pela rapidez de cozimento e capacidade de absorver sabores dos acompanhamentos.

VERMUTE: (EU) Bebida alcoólica elaborada à base de vinho, aromatizada com flores, ervas e especiarias. Sua origem remonta à Antiguidade, atribuída a Hipócrates, que teria adicionado dictamo de Creta e absinto ao vinho para estimular o apetite. O nome deriva do alemão *wermut*, que significa absinto. Já no século XVII havia registros de vinhos fortificados com absinto na Alemanha, mas foi no século XIX, em Turim, Itália, que o vermute assumiu a forma moderna. Atualmente, deve conter pelo menos 70% de vinho, complementado por açúcar, infusões de ervas e especiarias variadas, além de água salobra para ajuste de acidez. Seu teor alcoólico varia entre 15% e 22% ABV. Na gastronomia e coquetelaria, pode ser apreciado puro, com gelo, ou como base de coquetéis clássicos.

VERT-PRÉ: (FR) Termo da culinária francesa que designa uma guarnição de cor verde, composta geralmente por ervas frescas picadas, como salsinha e estragão. Conferindo aparência de "prado verde" a carnes e peixes grelhados, adiciona frescor, aroma e valor estético aos preparos.

VETEBRÖD: (EU) Pão doce tradicional da culinária sueca, elaborado com farinha de trigo, manteiga, açúcar, leite e ovos, frequentemente aromatizado com cardamomo. Apresenta textura macia e sabor levemente adocicado, sendo consumido principalmente no café da manhã ou acompanhando café e chá. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade, podendo ser servido simples, recheado ou trançado, e faz parte de celebrações e tradições suecas.

VÉZELAY CHEESE: (FR) Queijo francês de leite de cabra cru, produzido na região de Vézelay, na Borgonha. Possui textura macia a semi-firme e sabor delicado, levemente ácido, com notas herbáceas típicas do leite de cabra. Na gastronomia, é consumido fresco ou maturado, sendo apreciado em tábuas de queijos, saladas e preparações refinadas que destacam seu aroma sutil e cremosidade.

VIAS DE CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR: (Gast.) As vias de contaminação alimentar referem-se aos meios pelos quais microrganismos, substâncias químicas ou corpos estranhos chegam aos alimentos. Essas vias podem ser diretas ou indiretas, incluindo a transmissão por contato humano (mãos, secreções), animais (fezes, urina, pelos) e vetores (insetos, roedores). A contaminação também pode ocorrer por superfícies, utensílios ou equipamentos contaminados. Produtos

hortifrutícolas podem ser contaminados antes da colheita e do transporte, principalmente por água e solo contaminados com microrganismos patogênicos, sem que haja deterioração visível. No contexto gastronômico, referem-se aos caminhos pelos quais microrganismos, substâncias químicas ou corpos estranhos podem ser transferidos para os alimentos durante sua manipulação, processamento, armazenamento ou preparo. Essas vias incluem o contato direto com fontes contaminadas (como mãos, utensílios, superfícies), o transporte indireto de contaminantes por animais ou insetos, e a contaminação cruzada entre alimentos crus e prontos para consumo. O controle rigoroso dessas vias é fundamental para garantir a segurança alimentar e prevenir doenças alimentares nos estabelecimentos gastronômicos.

VIBRIO CHOLERAE: É uma bactéria gram-negativa que causa cólera, uma infecção intestinal que causa diarreia aquosa e vômitos intensos, levando à desidratação grave. A transmissão ocorre pelo consumo de água ou alimentos contaminados com a bactéria, especialmente frutos do mar crus ou mal cozidos. Na gastronomia, a prevenção envolve o uso de água potável, o cozimento adequado de alimentos e a higiene rigorosa durante o preparo dos alimentos.

VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS: É uma bactéria gram-negativa que causa gastroenterite, com sintomas como diarreia, cólicas abdominais e vômitos. A transmissão ocorre pelo consumo de frutos do mar crus ou mal cozidos, contaminados com a bactéria. Na gastronomia, a prevenção envolve o cozimento adequado de frutos do mar e a refrigeração adequada para evitar a proliferação da bactéria.

VIBRIO VULNIFICUS: É uma bactéria gram-negativa que causa infecções graves, incluindo septicemia e infecções de pele necrosantes em pessoas com sistemas imunológicos comprometidos. A transmissão ocorre pelo consumo de frutos do mar crus ou mal cozidos, contaminados com a bactéria, ou pela exposição de feridas abertas à água do mar contaminada. Na gastronomia, a prevenção envolve o cozimento adequado de frutos do mar e evitar o contato de feridas abertas com água do mar.

VICHYSSOISE: (US) Sopa servida fria, elaborada com purê de alho-poró, batata, cebola e caldo de galinha, enriquecida com creme de leite. Embora seja de estilo francês, sua criação é atribuída ao chef Louis Diat em 1917, no Ritz-Carlton de Nova York, adaptando a tradicional sopa de alho-poró e batata para consumo frio. Na

gastronomia, é apreciada como entrada refrescante, destacando-se pelo equilíbrio de sabores, textura aveludada e apresentação elegante, ideal para épocas de calor.

VIENNOISE: Preparação originária de Viena, tradicionalmente associada ao empanamento de carnes, peixes ou vegetais em farinha, ovos e pão ralado, seguida de cocção por fritura ou forno, resultando em cobertura dourada e crocante que preserva a suculência do alimento. É aplicada em pratos como o escalope viennoise, muitas vezes servido com lâminas de limão, alcaparras e batatas, sendo valorizado por sua textura delicada e sabor suave. Além da versão salgada, o termo também designa produtos da confeitaria austríaca, como massas folhadas ou levedadas preparadas com ingredientes mais gordurosos e adocicados, similares a pastéis ou à baguette viennoise, refletindo a diversidade regional da culinária vienense.

VIENNOISERIE: (FR) Termo francês que designa uma categoria de produtos de panificação intermediária entre a pâtisserie e a boulangerie, caracterizada pelo uso de massas folhadas ou fermentadas, enriquecidas com ingredientes como manteiga, ovos, açúcar e leite. O conceito abrange itens como croissants, pains au chocolat e brioches, que se destacam pela textura macia, sabor adocicado e riqueza em gordura. A técnica de preparo envolve processos específicos de dobras e resfriamento (para os folhados) ou de fermentação lenta (para as massas enriquecidas), resultando em produtos de sabor doce, amanteigado e aroma complexo, com texturas que variam de crocante e areada a macia e fofa. Representa uma fusão das tradições da panificação francesa e austríaca, sendo também associada a padarias de caráter refinado. Na gastronomia, a viennoiserie ocupa um lugar de destaque em cafés da manhã e lanches, oferecendo uma experiência sensorial indulgente e sofisticada.

VIGILÂNCIAS SANITÁRIAS ESTADUAIS E MUNICIPAIS - VISAS: São instâncias descentralizadas do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, responsáveis pela implementação e fiscalização das normas sanitárias no âmbito local. Atuam no controle de riscos à saúde pública, inspecionando estabelecimentos, produtos e serviços, inclusive os ligados à alimentação. Na gastronomia, as VISAs asseguram a conformidade com as boas práticas de manipulação e higiene, promovendo a segurança dos alimentos consumidos pela população. A VISA estadual avalia e acompanha os processos de

descentralização das ações aos municípios, além de assessorar, normatizar, capacitar e supervisionar. É também responsável por regulamentar as formas de fiscalização estabelecidas pela legislação internacional (quando parte do Codex Alimentarius) e nacional. Coordena, ainda, os Programas de Monitoramento de Alimentos.

VIN DE TÊTE: (FR) Expressão da enologia francesa que se traduz como "vinho de cabeça", referindo-se ao vinho obtido a partir da primeira prensagem das uvas, sem que a massa seja misturada ou revolvida. Caracteriza-se por apresentar maior delicadeza, frescor e intensidade aromática, sendo valorizado na produção de vinhos finos e de qualidade superior.

VIN SANTO: (IT) Vinho de sobremesa italiano, tradicional da Toscana, produzido a partir de uvas brancas que são deixadas na videira a secar ao sol (passas) e posteriormente colhidas após desidratação, como Trebbiano e Malvasia. Conhecido como “Vinho Sagrado”, caracteriza-se por aroma intenso, doçura equilibrada e notas de mel, frutas secas e nozes, embora Sangiovese possa ser usado para produzir um estilo rosé, conhecido como "*Occhio di Pernice*" ou *Oeil de perdrix*. Na gastronomia, é apreciado como digestivo ou harmonizado com sobremesas, especialmente cantuccini, encerrando a refeição com sua doçura e complexidade.

VINAGRE: (Cul.) Líquido ácido obtido pela fermentação do álcool presente em bebidas ou sucos de frutas, como vinho, maçã ou arroz, transformando-o em ácido acético. Na culinária, é amplamente utilizado como conservante, tempero, ingrediente de molhos, marinadas e picles, conferindo acidez, sabor e potencializando aromas. O vinagre também desempenha papel funcional em técnicas de cozinha, como ajuste de pH, amaciamento de proteínas e preservação de alimentos.

VINAGRE BALSÂMICO: Vinagre de origem italiana, tradicionalmente produzido na região de Modena, a partir da redução e envelhecimento do suco de uvas Trebbiano e Lambrusco. Apresenta sabor adocicado, aroma complexo e cor escura intensa, resultado de envelhecimento em barris de madeira por períodos que podem variar de anos a décadas. Na gastronomia, é utilizado para temperar saladas, finalizar pratos quentes, carnes, queijos e sobremesas, conferindo profundidade de sabor e sofisticação aos preparos.

VINAGREIRA: Planta da família *Polygonaceae*, geralmente do gênero *Rheum* ou *Rumex*, caracterizada por folhas ácidas e comestíveis. É

utilizada na culinária para temperar saladas, sopas e conservas, conferindo sabor azedo e refrescante aos preparos. Rica em vitaminas, minerais e antioxidantes, a vinagreira também possui valor nutricional significativo e pode ser empregada em técnicas de cozimento como refogados, caldos e purês.

VINAGRETE: Molho frio à base de azeite, vinagre (ou outro ácido), sal, aromatizada com ervas frescas e especiarias, utilizado para temperar saladas, legumes crus ou grelhados, além de marinar carnes, mariscos ou vegetais. Na gastronomia, realça sabores e aromas, podendo ser enriquecido com ervas, mostarda, alho ou sucos de frutas, proporcionando acidez equilibrada e textura leve. Uma versão típica é preparada com tomate, cebola, pimentão, vinagre, azeite, sal e açúcar, sendo comumente servida como acompanhamento de churrascos ou arroz

VINDALOO: (AS) Prato típico da culinária indiana, popularizado em Goa, caracterizado por carne marinada em vinagre, alho, especiarias e, em algumas versões, pimenta. O prato é uma adaptação da culinária indo-portuguesa, derivando do *Vindalho* "carne de vinha d'alhos". Tradicionalmente preparado com carne de porco, frango ou cordeiro, é cozido lentamente para desenvolver sabor intenso e aroma complexo. Na gastronomia, destaca-se pelo equilíbrio entre acidez, picância e profundidade de temperos, sendo servido acompanhado de arroz ou pães típicos.

VINDIMA: (IT) Período de colheita das uvas destinadas à produção de vinho, ocorrendo geralmente no final do verão ou início do outono, dependendo da região e da variedade da uva. Durante a vindima, é avaliada a maturação das uvas quanto a açúcares, acidez e qualidade fenólica, fundamentais para o perfil do vinho. Na culinária e gastronomia, a vindima está associada a celebrações tradicionais, técnicas de vinificação e valorização de produtos locais, sendo etapa crucial na produção de vinhos de qualidade.

VINHA D'ALHOS: (PT) Marinada tradicional da culinária portuguesa, composta por vinho ou vinagre, alho e diversas especiarias. Trata-se de uma técnica ancestral de conservação e preparo de carnes, especialmente de porco, servindo de base para pratos como a "carne de vinha d'alhos" e sendo a origem do vindalho indiano. Na gastronomia, é empregada para intensificar sabor, maciez e aroma das carnes, sendo utilizada em marinadas, ensopados e assados.

VINHA HIPPOCRAS: (EU) Vinho aromatizado medieval, também escrito Hipocras ou Ypocras, preparado com vinho adoçado e temperado com especiarias como canela, cravo e gengibre. O nome provavelmente deriva do médico grego Hipócrates, e a bebida era tradicionalmente associada a propriedades medicinais e digestivas. Na gastronomia histórica, era consumida em banquetes e celebrações, destacando-se pelo sabor doce, picante e aromático.

VINHO: Derivado do grego clássico *οἶνος* e do latim *vīnum* (que pode se referir tanto a "vinho" quanto a "videira"), é uma bebida alcoólica obtida pela fermentação do suco de uvas, especificamente da espécie *Vitis vinifera*. Sua história remonta a cerca de 6000 a.C., com registros de produção na região do Cáucaso, atualmente dividida entre Geórgia, Armênia e Irã. A classificação do vinho é baseada em critérios como tipo (tinto, branco, rosé), teor de açúcar (seco, meio-seco, doce), método de produção (espumante, fortificado, tranquilo) e região de origem. O vinho é composto principalmente por água, álcool etílico (etanol), açúcares, ácidos, taninos, compostos fenólicos e minerais, elementos que determinam suas propriedades sensoriais. Além de seu papel cultural e gastronômico, é amplamente estudado por seus potenciais benefícios à saúde quando consumido com moderação. Vinhos gastronômicos são aqueles que se destacam na harmonização com pratos, podendo ser definidos por sua versatilidade e capacidade de realçar sabores. Profissionais especializados, como o sommelier, são responsáveis pela degustação e orientação sobre o vinho, enquanto o enólogo é o responsável pela sua produção.

VINHO AMARONE: (IT) Vinho tinto italiano robusto e encorpado, produzido na região de Valpolicella, no Vêneto, a partir de uvas parcialmente desidratadas pelo método *appassimento*. Apresenta coloração rubi profunda, evoluindo para reflexos alaranjados com o envelhecimento. Seu processo de vinificação concentra açúcares e compostos aromáticos, originando vinhos de alto teor alcoólico, taninos macios e notas marcantes de frutas vermelhas maduras, frutas secas, cacau, especiarias e toques balsâmicos. Na gastronomia, harmoniza com carnes de caça, pratos de longa cocção, risotos intensos e queijos curados, sendo também apreciado como vinho de meditação.

VINHO AMONTILLADO: (ES) Tipo de vinho fortificado espanhol da região de Jerez. O Jerez (Sherry) se distingue por um processo de

envelhecimento misto. Inicialmente, envelhece sob uma camada de levedura chamada "flor", como o Fino, mas posteriormente é exposto à oxidação, resultando numa cor mais escura e sabores complexos de nozes, tabaco e especiarias. (Enol.) Na enologia, o amontillado é apreciado como aperitivo ou para harmonizar com pratos ricos e saborosos, como carnes curadas, queijos envelhecidos e cogumelos.

VINHO BÂTARD-MONTRACHET: (FR) Vinho branco de alta qualidade produzido na região de Borgonha, França, a partir da uva Chardonnay, cultivada nas encostas da denominação Montrachet. Conhecido por sua riqueza, complexidade e equilíbrio entre acidez e suavidade, é envelhecido em barris de carvalho. Na gastronomia, é harmonizado com pratos sofisticados como frutos do mar, aves e queijos curados.

VINHO BRUNELLO DI MONTALCINO: (IT) É um vinho tinto italiano de prestígio, produzido exclusivamente com a variedade de uva Sangiovese Grosso (localmente chamada de Brunello) na região de Montalcino, Toscana. Sua origem remonta ao século XIX, com a seleção clonal realizada por Ferruccio Biondi Santi, estabelecendo um padrão de qualidade e longevidade. Na gastronomia, é apreciado por seu sabor robusto e complexo, ideal para acompanhar carnes vermelhas, queijos curados e pratos ricos.

VINHO CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE: (FR) Denominação de origem controlada francesa situada no sul do Vale do Rhône, reconhecida pela produção de vinhos tintos e brancos, destacando-se os tintos elaborados principalmente com a uva Grenache. O nome remete ao "Castelo Novo do Papa", residência dos papas em Avignon no século XIV. O conceito central é a produção de vinhos de alta qualidade a partir de um *blend* de até 13 variedades de uvas (predominantemente Grenache para tintos), cultivadas em um terroir único de seixos rolados (*galets roulés*). Na gastronomia, esses vinhos apresentam sabor intenso, complexo e estruturado, com taninos firmes e textura aveludada, ideais para harmonizações com carnes robustas e pratos sofisticados.

VINHO CHIANTI: (IT) Vinho tinto italiano originário da região da Toscana, tradicionalmente elaborado a partir da uva Sangiovese, complementadas por Canaiolo e, em algumas versões, por uvas brancas Trebbiano e Malvásia. Rico em polifenóis, resveratrol e pequenas quantidades de potássio e vitaminas do complexo B. Denominação de Origem Controlada e Garantida (DOCG).

Produzido por fermentação controlada e envelhecimento em barricas, apresenta sabor seco, frutado e ligeiramente tânico, com textura aveludada; na gastronomia, harmoniza com massas, carnes vermelhas e queijos curados.

VINHO CHIARETTO: (IT) Vinho rosé italiano originário da região do Lago de Garda, elaborado principalmente a partir das uvas Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese, com compostos fenólicos, resveratrol e pequenas quantidades de potássio e vitaminas do complexo B. Produzido por prensagem suave e curta maceração com as cascas, possui sabor leve, frutado e refrescante, com textura delicada; na gastronomia, harmoniza com pratos leves, frutos do mar e saladas.

VINHO CLAIRET: (FR) Vinho rosé de coloração mais intensa, originário da região de Bordeaux, França, produzido por curta maceração das cascas com o mosto. Contém antioxidantes naturais, como polifenóis e vitaminas do complexo B. Na gastronomia, destaca-se pelo sabor frutado com notas florais e textura leve a média, sendo apreciado como vinho de mesa versátil.

VINHO CLARETE: (PT) Vinho de coloração clara, produzido tradicionalmente na Portugal por fermentação conjunta de uvas tintas e brancas, conferindo sabor equilibrado entre frutas vermelhas e notas frescas. Contém antioxidantes, vitaminas do complexo B e minerais essenciais. O termo, de origem francesa ("clairet"), foi popularizado pelos ingleses para se referir aos vinhos de Bordeaux na Idade Média. Na gastronomia, é apreciado por sua acidez moderada, sabor frutado e textura leve, sendo versátil para acompanhar diversos pratos.

VINHO CORVO DUCA DI SALAPARUTA: (IT) Vinho tinto italiano originário da Sicília, produzido pela vinícola Duca di Salaparuta a partir de uvas tradicionais sicilianas como Nero d'Avola e Perricone. Rico em compostos fenólicos e antioxidantes, apresenta sabor encorpado, notas frutadas e taninos equilibrados, com textura aveludada. Na gastronomia, é valorizado pela harmonização com carnes vermelhas, queijos curados e pratos mediterrâneos.

VINHO DÃO: (PT) Vinho português produzido na região demarcada do Dão, no centro-norte do país, que detém o título de região demarcada desde 1908 e recebeu a Denominação de Origem Controlada em 1990. Elaborado com castas tradicionais, os vinhos do Dão são reconhecidos por seu sabor elegante, notas frutadas e florais,

boa acidez e estrutura tânica, com potencial de envelhecimento que lhes confere complexidade e maciez com o tempo. Na gastronomia, são vinhos versáteis, harmonizando bem com carnes vermelhas, caça, queijos e pratos tradicionais portugueses.

VINHO DE PASSAS: (EU) Vinho elaborado a partir de uvas que foram secas fora da videira, concentrando seu suco e açúcares naturais. Pelo método clássico, após colheita manual cuidadosa, cachos selecionados de uvas maduras são dispostos em esteiras ao sol para desidratação. A origem do vinho de passas é muito antiga, remontando à pré-história no Oriente Médio, onde as uvas secavam naturalmente ao sol, sendo depois utilizadas de forma mais concentrada. Na Grécia Antiga, o poeta Hesíodo já descrevia este processo por volta de 800 a.C., e, na Roma Antiga, os vinhos de passas, como o *Passum*, eram muito populares, sendo descritos por autores como Columela e Plínio, o Velho, no século I d.C. Na Itália, o método de desidratação de uvas para fazer vinho seco, conhecido como *appassimento*, é a base de vinhos como o Amarone. Na enologia, esse processo intensifica aromas e sabores, produzindo vinhos doces e complexos, e na gastronomia, é apreciado como digestivo ou harmonizado com sobremesas e queijos maduros.

VINHO DO PORTO: (PT) Vinho fortificado português, produzido na região demarcada do Douro, a partir de variedades de uvas autóctones como Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Possui teor alcoólico elevado (cerca de 19% a 22%) devido à adição de aguardente vínica, apresentando sabor doce, corpo encorpado e aromas intensos de frutas maduras, especiarias e notas amadeiradas. Na gastronomia, é apreciado como aperitivo, digestivo ou em harmonizações com sobremesas, queijos e chocolates.

VINHO EZERJÓ: (EU) É um vinho branco tradicional húngaro produzido principalmente na região de Mór, elaborado com a uva Ezerjó, conhecida por sua alta acidez e aromas cítricos. O processo de vinificação inclui fermentação controlada para preservar frescor e notas frutadas. Na gastronomia, harmoniza-se com pratos leves como peixes, aves e queijos cremosos, sendo valorizado por sua versatilidade e frescor.

VINHO FALERNO: (IT) Vinho histórico da Roma Antiga, produzido na região de Falerno, Campânia, Itália, considerado um dos mais prestigiados da antiguidade. Feito a partir de uvas como Aglianico, Falanghina e Greco. Rico em polifenóis e antioxidantes. Na culinária,

apreciado em celebrações e banquetes romanos. Produzido por fermentação e longa maturação. Sabor encorpado, potente e aromático, com textura aveludada. Na gastronomia, referência histórica de vinhos finos e cultuados.

VINHO FORTIFICADO: Vinho ao qual se adiciona destilado vínico, geralmente aguardente, para aumentar seu teor alcoólico e interromper a fermentação, preservando açúcar residual. Exemplos clássicos incluem o Porto, o Jerez e o Madeira. Na gastronomia, é consumido como aperitivo, digestivo ou ingrediente em sobremesas e molhos, destacando-se pelo sabor intenso, corpo encorpado e aromas concentrados.

VINHO FRASCATI: (IT) Vinho branco italiano DOC produzido na região do Lácio, arredores de Roma, elaborado principalmente com uvas Malvasia Bianca di Candia e Trebbiano Toscano. De origem na Roma Antiga, integra a tradição vitivinícola dos Castelli Romani. Na culinária, é apreciado como aperitivo e acompanha pratos leves italianos. Apresenta cor amarelo-palha com reflexos esverdeados, aroma floral e frutado, sabor fresco, seco e final levemente amargo. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e harmonia com frutos do mar, massas e queijos frescos.

VINHO FRECCIAROSSA: (IT) Vinho italiano produzido na Lombardia, na região de Oltrepò Pavese, pela histórica vinícola Frecciarossa, fundada em 1919. Elaborado com variedades como Pinot Noir e Croatina, apresenta vinhos tintos e brancos de alta qualidade. Na culinária, harmoniza com carnes vermelhas, massas com ragu e queijos curados. A técnica envolve vinificação precisa e maturação controlada. Possui sabor elegante, estrutura equilibrada e aromas frutados e especiados. Na gastronomia, é valorizado por representar a tradição e excelência dos vinhos lombardos.

VINHO FRISANTE: (IT) Vinho levemente gaseificado, também chamado de efervescente, caracterizado pela baixa pressão interna de gás carbônico (1 a 2,5 atm), que gera borbulhas suaves e delicadas (*perlage sutil*). Pode ser classificado em Seco (até 9 g/L) ou Doce/Suave. Sua origem é atribuída à Itália, sobretudo nas regiões da Emília-Romanha (Lambrusco) e do Vêneto (*Prosecco frizzante*), embora hoje seja produzido mundialmente. O método de elaboração pode ocorrer pela retenção natural do CO_2 da fermentação ou pela adição artificial de gás. Na gastronomia, apresenta sabor frutado, textura leve e refrescante, com teor alcoólico entre 7% e 14% vol, sendo

ideal para ocasiões informais e harmonizações com pratos leves como saladas, frutos do mar, culinária japonesa e queijos jovens.

VINHO GUMPOLDSKIRCHEN: (EU) Vinho originário da região de Gumpoldskirchen, na Áustria, conhecida por seus vinhedos em pequenas propriedades familiares. Produz vinhos brancos predominantemente a partir das uvas Grüner Veltliner e Riesling, caracterizados por acidez vibrante, frescor e aromas frutados e florais. Na gastronomia, são apreciados pela versatilidade, harmonizando com pratos leves, frutos do mar, aves e cozinha regional austríaca.

VINHO JEREZ: (ES) Vinho fortificado espanhol, produzido na região de Jerez de la Frontera, Andaluzia, a partir das uvas Palomino, Pedro Ximénez ou Moscatel. Pode variar de seco a doce, com estilos clássicos como Fino, Amontillado e Oloroso, caracterizado por aromas complexos de frutos secos, baunilha e notas oxidativas. Na gastronomia, é consumido como aperitivo, digestivo ou incorporado em molhos, sobremesas e pratos tradicionais espanhóis.

VINHO LACRYMA CHRISTI: (IT) Vinho italiano tradicional produzido nas encostas do Vesúvio, na região da Campânia, elaborado a partir de variedades locais como Piedirosso e Aglianico para o tinto, e Coda di Volpe e Falanghina para o branco. Contém polifenóis, antioxidantes e vitaminas do complexo B. Na culinária, acompanha pratos regionais, carnes ou frutos do mar. Possui sabor encorpado ou frutado, com notas minerais e textura aveludada. Na gastronomia, representa a herança vinícola napolitana com relevância histórica e cultural.

VINHO LAMBRUSCO: (IT) Vinho frisante italiano originário da região da Emilia-Romagna, elaborado com uvas do gênero Vitis da variedade Lambrusco, que pode ser tinta, branca ou rosada. Apresenta diferentes níveis de doçura, do seco (secco) ao doce (amabile), e é conhecido pela leve efervescência e sabor frutado. Na culinária, acompanha pratos típicos italianos e ocasiões informais. Na gastronomia, é valorizado por seu frescor e versatilidade, ideal para harmonizações com embutidos, massas e queijos.

VINHO LIEBFRAUMILCH: (DE) Vinho branco alemão de qualidade comercial, produzido principalmente na região do Reno-Meno, com graduação alcoólica moderada (geralmente entre 8,5% e 10,5%). Caracteriza-se por sabor suave, leve doçura residual e aroma frutado, elaborado a partir das uvas Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner ou

Kerner. Na gastronomia, é apreciado como vinho de mesa, servido gelado, acompanhando pratos leves, saladas e aperitivos.

VINHO MADEIRA: (PT) Vinho fortificado português, produzido na ilha da Madeira, a partir de uvas como Malvasia, Bual, Sercial e Tinta Negra. Passa por um processo único de aquecimento e oxidação controlada, conferindo-lhe longevidade excepcional, sabores complexos de frutas secas, caramelo e notas tostadas. Na gastronomia, é apreciado como aperitivo, digestivo ou em harmonizações com queijos, sobremesas e pratos à base de carnes.

VINHO MEDICINAL: (EU) Bebida alcoólica elaborada a partir de vinho com adição de ervas, raízes, especiarias ou substâncias terapêuticas, utilizada tradicionalmente para fins preventivos ou curativos. É uma preparação histórica que combina vinho com a maceração ou infusão de plantas com propriedades medicinais, com registros milenares na Grécia e em Roma, onde o vinho servia como veículo para compostos terapêuticos. Embora não seja comum na culinária moderna, a técnica resulta em sabores que mesclam as notas do vinho com os aromas e características das plantas utilizadas.

VINHO MONTRACHET: (FR) Denominação de vinhos brancos excepcionais produzidos na região de Montrachet, Borgonha, França, predominantemente a partir da uva Chardonnay. Reconhecidos mundialmente por sua elegância, complexidade aromática e notável potencial de envelhecimento, esses vinhos representam o ápice da vinicultura branca borgonhesa. Na gastronomia, são apreciados em harmonizações sofisticadas, especialmente com frutos do mar, pratos à base de manteiga e queijos finos.

VINHO MONTILLA: (ES) Denominação de vinhos produzidos na região de Montilla-Moriles, Andaluzia, Espanha, destacando-se pela elaboração predominante com a uva Pedro Ximénez. Reconhecidos por seu perfil aromático complexo e sabor doce ou seco, esses vinhos apresentam notas características de frutas secas, mel e especiarias. Na gastronomia, são apreciados como vinhos de sobremesa ou aperitivo, acompanhando pratos doces e queijos curados.

VINHO MOSCATEL DE SAMOS: (EU) Vinho fortificado grego produzido na ilha de Samos, no Mar Egeu, a partir da uva Moscatel. Destaca-se pela cor dourada, aroma intenso de mel, frutas cítricas e macadâmia, com sabor doce e textura untuosa. Classificado em variantes que vão

do menos ao mais doce, é tradicionalmente apreciado como vinho de sobremesa na gastronomia.

VINHO MOSCATEL DE SETÚBAL: (PT) Vinho fortificado português originário da região de Setúbal, com graduação alcoólica entre 17º e 18º, que varia em cor do topázio claro ao queimado e desenvolve aromas intensos com o envelhecimento. Produzido nas versões branco e roxo, esta última mais rara, destaca-se pela doçura equilibrada e notas florais e frutadas. Na gastronomia, é tradicionalmente servido como vinho de sobremesa, harmonizando com doces, frutas secas e queijos.

VINHO MUSCADET: (FR) Vinho branco seco produzido na região do Loire, na França, a partir da uva Melon de Bourgogne. É conhecido por sua leveza, acidez refrescante e notas salinas, sendo tradicionalmente envelhecido "sur lie" para maior complexidade. Na gastronomia, harmoniza perfeitamente com frutos do mar, ostras frescas, peixes grelhados e queijos suaves.

VINHO OCCHIO DI PERNICE: (IT) Vinho rosé italiano, tradicional da Toscana, produzido a partir da uva Sangiovese. O nome, que significa "Olho de Perdiz", refere-se à sua coloração rosada intensa e translúcida. Caracteriza-se por aromas frutados, corpo médio e acidez equilibrada, sendo apreciado na gastronomia como aperitivo ou harmonizado com pratos leves, queijos frescos e entradas, destacando-se pelo frescor e delicadeza.

VINHO OEIL DE PERDRIX: (EU) Vinho rosé tradicionalmente produzido na Suíça, especialmente no cantão de Neuchâtel, a partir da uva Pinot Noir. O nome, que significa "Olho de Perdiz" em francês, refere-se à coloração rosada delicada do vinho. Caracteriza-se por aromas frescos e frutados, corpo leve e acidez equilibrada. Na gastronomia, é apreciado como aperitivo ou harmonizado com pratos leves, saladas e peixes, destacando-se pela elegância e frescor.

VINHO OPIMIANO: (EU) Vinho romano lendário da safra de 121 d.C., produzido durante o consulado de Lúcio Opímio, célebre por sua excepcional qualidade e longevidade. Esse vinho foi tomado por Júlio Cesar durante o século I a.C, por Calígula em 39 d.C, ou seja, 160 anos após, e foi descrito por um poeta da época, Marcial, como sendo “imortal”. Foi amplamente citado por autores antigos, como Plínio, por conservar-se potável por mais de um século. Na história da gastronomia, representa um marco da vitivinicultura clássica e do apreço romano por vinhos envelhecidos.

VINHO PALO CORTADO: (ES) Vinho raro do Jerez espanhol que inicia seu envelhecimento sob a camada de levedura "flor", característica dos estilos fino ou amontillado, mas que perde essa proteção e passa a envelhecer oxidativamente, como um oloroso. Essa transição resulta em um vinho que combina a riqueza do oloroso com a acidez e elegância do amontillado. Apenas cerca de 1 a 2% das uvas destinadas ao xerez evoluem naturalmente para palo cortado, tornando-o uma expressão singular e valorizada na enologia espanhola.

VINHO PRAMNIANO: (EU) Vinho histórico da Grécia Antiga, citado nas obras de Homero (*Ilíada* e *Odisseia*), reconhecido por sua alta qualidade, coloração escura e caráter encorpado, podendo variar entre seco e tânico ou doce e intenso, conforme relatos antigos. Sua origem está associada à região de Pramnos, possivelmente na ilha de Icária ou na zona montanhosa da Caria, no mar Egeu. Era considerado um produto de prestígio, apreciado por seu sabor marcante, capacidade de conservação e teor alcoólico elevado. Na gastronomia da Antiguidade, consumia-se frequentemente diluído em água ou como ingrediente do *Kykeon*, sendo valorizado tanto em banquetes quanto em preparações medicinais e rituais.

VINHO RETSINA: (EU) Vinho tradicional grego, predominantemente branco, aromatizado com resina de pinheiro Aleppo (*Pinus halepensis*), cuja adição ocorre durante a fermentação. Originário da Grécia Antiga, apresenta notas resinosas e herbais, sabor seco e textura leve, harmonizando com frutos do mar e pratos mediterrâneos. Essa prática tem raízes na antiguidade, quando a resina era usada para vedar as ânforas onde o vinho era armazenado, evitando a oxidação e preservando a bebida. Na gastronomia, é apreciado tanto pelo valor cultural quanto por seu perfil sensorial singular.

VINHO ROMANÉE-CONTI: (FR) Vinho tinto de alta gama produzido na região da Borgonha, França, a partir da uva Pinot Noir (*Vitis vinifera*), pertencente à família Vitaceae. Cultivado na denominação Grand Cru, é reconhecido pela complexidade aromática, elegância e grande potencial de envelhecimento. Na gastronomia, é valorizado na harmonização de pratos sofisticados e ocasiões especiais. Considerado um dos vinhos mais raros, caros e reverenciados do mundo, com grande potencial de guarda.

VINHO SANTORINI: (EU) Vinho produzido na ilha de Santorini, Grécia, a partir de uvas tradicionais como Assyrtiko, Athiri e Aidani, cultivadas em solos vulcânicos ricos em minerais. Apresenta acidez elevada, aromas cítricos e minerais, e corpo leve a médio. Na viticultura e gastronomia, é apreciado por harmonizar com frutos do mar, peixes e pratos mediterrâneos, destacando-se pelo frescor, mineralidade e caráter singular da região.

VINHO SAUTERNES: (FR) Vinho branco doce francês produzido na região de Sauternes, em Bordeaux, elaborado principalmente com as uvas *Sémillon*, Sauvignon Blanc e *Muscadelle*, afetadas pela "podridão nobre" (*Botrytis cinerea*), que concentra açúcares e aromas. Rico em açúcares residuais, ácidos orgânicos, vitaminas do complexo B e antioxidantes, apresenta sabor complexo com notas de mel, frutas secas e especiarias. Na culinária e gastronomia, é apreciado como vinho de sobremesa, acompanhamento de queijos azuis, foie gras ou doces refinados, conferindo sofisticação e equilíbrio sensorial.

VINHO SORRENTINO: (IT) Vinho produzido na Península Sorrentina, Campânia, Itália, com DOC Penisola Sorrentina, elaborado com uvas Piedirosso e Aglianico (tintas) e Falanghina e Caprettone (brancas), da família Vitaceae. O conceito é expressar o terroir local, com vinhedos em encostas vulcânicas que conferem mineralidade e frescor. Na gastronomia, os tintos apresentam notas de frutas vermelhas e especiarias, e os brancos são frescos e cítricos, harmonizando-se com pratos regionais.

VINHO SZEKSZÁRD KADARKA: (EU) Vinho tinto húngaro produzido na região de Szekszárd, tradicionalmente reconhecida pela qualidade de seus tintos, elaborado a partir da casta Kadarka, apresentando coloração rubi, aroma frutado e corpo leve a médio. Na enologia, destaca-se por sua acidez equilibrada e perfil aromático delicado, sendo adequado para consumo jovem ou em pequenas evoluções. Na gastronomia, harmoniza com carnes grelhadas, embutidos leves e queijos suaves, valorizando frescor, fruta e leveza.

VINHO TASSIANO: (EU) Bebida alcoólica da Grécia Antiga, originária da ilha de Thassos, caracterizada pela adição de mel, que conferia sabor adocicado e complexidade aromática. Na enologia, a prática de adoçar com mel servia para conservar o vinho e intensificar seu perfil sensorial, tornando-o apreciado tanto para consumo quanto para comércio.

VINHO VALPOLICELLA: (IT) Vinho tinto italiano com denominação de origem controlada, produzido na província de Verona, especialmente nas colinas de Castelrotto. De médio corpo, taninos finos e acidez equilibrada, apresenta final frutado e elegante, com notas de frutas vermelhas frescas. Na gastronomia, é valorizado por sua versatilidade, harmonizando com massas, carnes brancas, queijos semicurados e pratos da culinária mediterrânea.

VINHO VEGA SICILIA ÚNICO: (ES) Vinho tinto espanhol de prestígio internacional, produzido na região de Ribera del Duero, reconhecido por sua longevidade e complexidade. Elaborado principalmente com uvas Tempranillo e Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera*), é produzido apenas em safras excepcionais e submetido a longo envelhecimento, refletindo excelência e exclusividade. Na gastronomia, harmoniza com carnes nobres, como cordeiro assado e cortes de carne vermelha, além de queijos curados, sendo considerado ícone de luxo e colecionismo.

VINHO VERDE: (PT) Vinho português produzido na região do Minho, caracterizado por leveza, frescor e acidez pronunciada. O termo "verde" refere-se à sua juventude, e não à cor, abrangendo vinhos brancos, tintos e rosés, geralmente jovens e frutados. Na enologia, é apreciado por consumo rápido e, na gastronomia, destaca-se pela versatilidade em harmonizações com peixes, mariscos e saladas.

VINHO XEREZ: (ES) Vinho fortificado originário da região de Jerez, na Espanha, produzido a partir das uvas Palomino, Pedro Ximénez ou Moscatel, com técnicas de envelhecimento oxidativo e/ou biológico. Na gastronomia, é utilizado tanto como bebida de harmonização quanto como ingrediente culinário, conferindo complexidade e profundidade a molhos, reduções e pratos clássicos da culinária europeia.

VINTAGE: Termo da enologia que designa o ano da colheita das uvas utilizadas na produção de um vinho, influenciando diretamente sua qualidade e perfil. O conceito refere-se à expressão das características de uma safra específica, determinadas pelas condições climáticas anuais, conferindo caráter único ao produto. Na enologia, o termo também é aplicado a outros produtos de origem agrícola ou fermentada, como azeites e destilados.

VIOGNIER: (FR) Variedade de uva branca, *Vitis vinifera*, originária do Vale do Rhône, na França, reconhecida por produzir vinhos brancos encorpados, aromáticos e com notas florais e frutadas. Na enologia,

é apreciada por gerar vinhos de textura aveludada e boa complexidade, destacando-se em degustações e harmonizações com pratos leves e sofisticados.

VIRADO: Prato da culinária brasileira, feito com carnes ou outros alimentos refogados em gordura e temperados com condimentos ou aromatizantes, ao qual se acrescenta farinha de mandioca. Pode conter ovos, feijão, abobrinha ou banana. A técnica consiste em integrar os ingredientes de maneira uniforme, criando um preparo de textura consistente e sabor rústico. Na gastronomia, é valorizado como refeição completa e reconfortante, típica da cozinha caipira.

VIRADO À PAULISTA: Prato tradicional da culinária brasileira, composto por purê de feijão carioca "tutu", arroz, couve refogada, bisteca de porco, ovo frito e, frequentemente, banana à milanesa. Ícone da cidade de São Paulo, caracteriza-se pela combinação substanciosa e equilibrada de sabores. Na gastronomia, é valorizado como refeição completa e representativa da tradição paulista.

VISÃO ESTRATÉGICA: (Gest.) É a capacidade de uma organização de compreender claramente sua posição atual e projetar o futuro desejado no mercado, utilizando os quatro pilares da inteligência de mercado – visão, dados, análise e ação – como base para uma abordagem estratégica sólida que alinha objetivos a um caminho definido. Porter (2005) define visão estratégica como a habilidade de diferenciar a empresa e criar vantagem competitiva, fundamentada na análise da estrutura da indústria, concorrentes e clientes, direcionando decisões para gerar lucros superiores. Na gastronomia, essa visão orienta restaurantes a definirem conceitos sustentáveis, escolher fornecedores, criar cardápios e planejar ambientes que assegurem diferenciação, relevância e sucesso no mercado.

VISCOELÁSTICA: (CiêC.) Propriedade de materiais que apresentam comportamento simultaneamente viscoso e elástico, deformando-se sob tensão e retornando parcialmente à forma original; na culinária e gastronomia, descreve a textura de massas e produtos como pães e molhos, influenciando elasticidade, extensibilidade e capacidade de retenção de gases.

VITAMINAS: São compostos orgânicos essenciais para o funcionamento do organismo, atuando na regulação do metabolismo, no crescimento, na manutenção da saúde e na prevenção de doenças. Elas são classificadas em dois grupos: hidrossolúveis, como as vitaminas do complexo B e a vitamina C, que

se dissolvem em água e não são armazenadas no corpo, e lipossolúveis, como as vitaminas A, D, E e K, que são solúveis em gorduras e podem ser armazenadas no tecido adiposo. A principal fonte de vitaminas é a alimentação, sendo encontradas em frutas, vegetais, cereais integrais, leguminosas, laticínios e carnes magras.

VITAMINA A: Também conhecida como retinol, é uma vitamina lipossolúvel com fórmula molecular $C_{20}H_{30}O$, essencial para a visão, saúde da pele e função imunológica. É obtida a partir de alimentos de origem animal ou convertida de carotenoides presentes em vegetais, obtida através de precursores, como o betacaroteno, presente em vegetais de cor laranja, amarela e verde folhoso. Na gastronomia, a vitamina A é encontrada em alimentos como fígado (fontes de retinol), cenoura (carotenoides), e espinafre (carotenoides), sendo utilizada para promover a saúde visual e a integridade da pele.

VITAMINA B: conhecidas como vitaminas do complexo B são um grupo de vitaminas hidrossolúveis, essenciais para o metabolismo celular, com várias funções, incluindo a produção de energia e a manutenção do sistema nervoso. Cada vitamina B possui funções específicas, atuando como coenzimas em diversas reações metabólicas. Elas são encontradas em alimentos de origem animal e vegetal. Na gastronomia, as vitaminas do complexo B estão presentes em alimentos como carne de porco (vitamina B1), ovos (vitamina B2 e B12) e legumes (vitamina B9, folato), sendo fundamentais para o metabolismo energético e o funcionamento do sistema nervoso. A carne vermelha de boi é uma excelente fonte de vitaminas B3 (niacina), B6 (piridoxina) e B12 (cobalamina), essenciais para a saúde cardiovascular e neurológica. Já as sementes de girassol são ricas em vitamina B3 (niacina) e B5 (ácido pantotênico), que são importantes para a produção de energia e a síntese de hormônios.

VITAMINA C: Ou ácido ascórbico, é um composto orgânico com fórmula molecular $C_6H_8O_6$, essencial para o metabolismo humano, atuando como antioxidante e cofator enzimático. O conceito central é o de um antioxidante que participa na síntese de colágeno, absorção de ferro e função imune. Na gastronomia, atua como antioxidante, preservando a cor e sabor dos alimentos, e como acidulante. Exemplos: suco de limão em frutas (previne o escurecimento), adição a molhos de tomate (realça o sabor e conserva) e em geleias (auxilia na gelificação e conservação).

VITAMINA D: Também conhecida como colecalciferol, é uma vitamina lipossolúvel com fórmula molecular $C_{27}H_{44}O$, essencial para a regulação do cálcio e a saúde óssea. Pode ser obtida por meio da exposição solar, alimentos ou suplementos. Na gastronomia, a vitamina D é encontrada em alimentos como peixes gordurosos (salmão, atum), ovos (gema) e fígado de bacalhau (óleo), sendo fundamental para a absorção de cálcio e manutenção da saúde óssea.

VITAMINA E: Termo genérico para um grupo de compostos lipossolúveis chamados tocoferóis e tocotrienóis, sendo o α-tocoferol ($C_{29}H_{50}O_2$) a forma mais biologicamente ativa no corpo humano. Não é sintetizada pelo organismo, devendo ser obtida pela dieta. Atua como antioxidante, protegendo as células contra os radicais livres, e participa de processos inflamatórios e imunológicos. Na gastronomia, está presente em óleos vegetais (como o de girassol), nozes (amêndoas, castanhas) e vegetais verdes (espinafre), contribuindo para a estabilidade de gorduras e a preservação de nutrientes lipossolúveis.

VITAMINA F: Nome coletivo atribuído a dois ácidos graxos essenciais, o ácido linoleico (ômega-6, $C_{18}H_{32}O_2$) e o ácido alfa-linolênico (ômega-3, $C_{18}H_{30}O_2$), que não são produzidos pelo corpo humano e devem ser obtidos pela alimentação. Atuando na manutenção da integridade das membranas celulares, na saúde da pele e em processos anti-inflamatórios, são considerados nutrientes essenciais. Na gastronomia, estão presentes em óleos vegetais (como linhaça e girassol), sementes, nozes e peixes oleosos, contribuindo para o equilíbrio nutricional de preparações ricas em gorduras saudáveis.

VITAMINA K: É um grupo de compostos lipossolúveis, incluindo filoquinona (K_1) e menaquinonas (K_2), cuja fórmula varia conforme o tipo, sendo essencial para a coagulação sanguínea e metabolismo ósseo. Produzida por bactérias intestinais e obtida por alimentos, não é sintetizada diretamente por processos culinários. Na gastronomia, é encontrada em vegetais verde-escuros (como couve), brócolis e óleos vegetais, contribuindo para uma alimentação funcional voltada à saúde cardiovascular e óssea.

VITELLO TONNATO: (IT) Prato clássico da culinária italiana, originário do Piemonte, composto por fatias finas de vitela cozida ou assada, cobertas por um molho cremoso à base de atum, alcaparras e maionese, chamado "tonnato". Servido frio ou em temperatura ambiente, especialmente no verão, apresenta sabor delicado e

equilibrado, unindo a suavidade da carne ao toque marinho do molho. Na gastronomia, é considerado um antepasto sofisticado e elegante, amplamente apreciado em jantares formais e menus refinados.

VITIS LABRUSCA: Espécie de videira da família *Vitaceae*, originária da América do Norte, conhecida popularmente como uva-americana ou "cataúba". Produz frutos de sabor intenso e característico, consumidos in natura, em sucos e vinhos de baixo teor alcoólico. Rica em vitaminas C e K, polifenóis e antioxidantes, apresenta textura macia e aroma peculiar. Na gastronomia, é valorizada pela versatilidade, sendo utilizada tanto em preparações doces quanto em bebidas artesanais.

VITIS VINIFERA: Espécie de videira da família *Vitaceae*, originária da região do Cáucaso e Mediterrâneo, responsável pela maior parte da produção mundial de uvas viníferas. Seus frutos, ricos em vitaminas C e K, resveratrol e antioxidantes, são consumidos in natura, em sucos, passas e, sobretudo, na elaboração de vinhos de alto teor alcoólico. Na gastronomia, é essencial na viticultura e enologia, conferindo diversidade de sabores, aromas e texturas a diferentes estilos de vinhos e preparações culinárias refinadas.

VIURA: Variedade de uva branca da espécie *Vitis vinifera*, também conhecida como Macabeo, amplamente cultivada na Espanha e em regiões vinícolas da França. De origem mediterrânea, é rica em compostos fenólicos e antioxidantes, resultando em vinhos frescos, aromáticos e de boa acidez, utilizados tanto em vinhos tranquilos quanto em espumantes como o Cava. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade, harmonizando com peixes, frutos do mar e pratos leves.

VODCA: (EU/AS) Bebida alcoólica destilada de origem no Leste Europeu, com disputa de criação da Vodka entre Rússia e Polônia, obtida da fermentação de cereais ou batata. De sabor neutro e textura límpida, apresenta teor alcoólico entre 35% e 60% ABV, alcançado por múltiplas destilações e filtragens que conferem sua neutralidade característica. Na culinária, é utilizada em marinadas, flambagens e coquetelaria, sendo base de drinques icônicos e consolidando-se como elemento essencial da alta gastronomia internacional.

VOILER: (FR) Técnica da confeitaria francesa que consiste em cobrir peças delicadas com uma fina camada de açúcar filé, conferindo brilho e textura sutil. De origem clássica, é aplicada especialmente

em sobremesas glacê. Na gastronomia, voiler proporciona acabamento refinado e elevado apelo visual.

VOL-AU-VENT: (FR) Preparação clássica da culinária francesa, originária do século XIX, consistente em pequenas massas folhadas ocas, leves e areadas, tradicionalmente recheadas com cremes, carnes, frutos do mar, legumes ou preparos doces. Seu nome, que significa "voa ao vento", faz alusão à extrema leveza da massa. Na gastronomia, é utilizado como base elegante para aperitivos e entradas, valorizado pela versatilidade e apresentação sofisticada em menus clássicos e contemporâneos.

VOLUME: (Cul.) É a medida do espaço ocupado por um alimento ou preparação, influenciando aparência e percepção sensorial. A unidade padrão no Sistema Internacional de Unidades (SI) o metro cúbico (m^3). (Pani.) Na panificação, refere-se à expansão da massa durante a fermentação e cocção, determinada pelo desenvolvimento do glúten e pela retenção de gases, afetando leveza e textura do pão. Na gastronomia, o volume é valorizado pelo impacto visual e pela impressão de abundância e qualidade das preparações.

W

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUV **W** XYZ

Dicionário de A a Z

Glossário

WAFERS: (EU) Biscoito doce de confeitaria, composto por finas camadas de massa leve e crocante, tradicionalmente assadas até atingir textura areada. Originários da Europa, são utilizados em sobremesas, sorvetes e confeitaria artística, podendo ser recheados ou combinados com coberturas de chocolate e cremes. Na gastronomia, destacam-se pela versatilidade, leveza e capacidade de agregar textura crocante a preparações doces e sofisticadas.

WAKAME: Alga marinha comestível, *Undaria pinnatifida*, da família *Alariaceae*, originária das costas do Japão, Coreia e China. Rica em vitaminas A, C, E e minerais como iodo e cálcio, apresenta textura macia e sabor delicadamente adocicado e umami. Na culinária, é utilizada em sopas, saladas e pratos à base de frutos do mar, sendo valorizada na gastronomia japonesa e internacional por seu aporte nutricional e sabor característico.

WALLISER RACLETTE CHEESE: (EU) Queijo suíço semiduro, produzido com leite cru de vaca no Cantão do Valais, conhecido como Raclette du Valais AOP. É célebre por ser o queijo utilizado no prato tradicional raclette, no qual é derretido e raspado sobre batatas, picles e embutidos. Na gastronomia, é valorizado pelo sabor aromático e textura cremosa ao derreter, sendo símbolo da culinária alpina.

WASABI: (AS) Condimento originário da Ásia, obtido a partir do rizoma "caule" de *Eutrema japonicum*, pertencente ao gênero *Eutrema* e à família *Brassicaceae*. Caracteriza-se pela coloração verde e sabor pungente com ardência volátil. Rico em compostos bioativos como isotiocianatos, é tradicionalmente utilizado na gastronomia japonesa como acompanhamento de sushi, sashimi e outros pratos, realçando o sabor e proporcionando leve picância. O wasabi em pó, geralmente feito de rizoma desidratado ou misturas substitutas, é reconstituído com água para formar a pasta cremosa usada como condimento em diversos países fora do Japão.

WEISSBIER: (DE) Cerveja de trigo originária do sul da Alemanha, também conhecida como Weizenbier, caracterizada por aparência turva, cor clara e aromas marcantes de banana e cravo. De teor alcoólico moderado e sabor frutado, apresenta refrescância e leveza,

sendo ideal para acompanhar pratos leves e ocasiões informais. Na gastronomia, é valorizada pela versatilidade e pelo equilíbrio entre doçura e acidez, integrando harmonizações clássicas com alimentos de sabor delicado.

WEISSWURST: (DE) Salsicha branca tradicional da Baviera, Alemanha, feita com carne de vitela, porco e temperos suaves como salsinha, limão e noz-moscada. De sabor delicado e textura macia, é tradicionalmente consumida cozida e servida com mostarda doce e pretzel. Na gastronomia, é apreciada como prato típico bávaro, geralmente no café da manhã ou brunch, sendo símbolo da cultura culinária regional.

WELSH RAREBIT: (UK) Prato tradicional da culinária do País de Gales, constituído por uma mistura cremosa de queijo derretido, geralmente cheddar, temperada com mostarda, cerveja ou condimentos, servida sobre fatias de pão torrado. De sabor intenso e textura aveludada, é consumido quente, destacando o equilíbrio entre o salgado do queijo e a ligeira picância dos temperos. Na gastronomia, é apreciado como aperitivo ou lanche reconfortante, representando a cozinha galesa clássica.

WENSLEYDALE CHEESE: (UK) Queijo artesanal inglês de leite de vaca, originário do Vale de Wensleydale, Yorkshire, caracterizado por sua textura quebradiça e úmida, sabor suave e levemente adocicado, tradicionalmente associado à adição de frutas como cranberries “mirtilo-vermelho”. Sua produção remonta aos monges cistercienses que se estabeleceram na região no século XII. Na gastronomia, é apreciado em tábuas de queijos, com frutas ou em preparações culinárias doces e salgadas.

WENSLEYDALE BLUE CHEESE: É uma variação do tradicional queijo Wensleydale inglês, inoculada com fungos para desenvolver veios azuis e um sabor mais picante e salgado, mantendo a textura cremosa e quebradiça característica. Sua origem é uma adaptação moderna do Wensleydale original, que historicamente possuía versões azuis devido aos métodos de produção. Na gastronomia, é apreciado em tábuas de queijos e harmoniza com frutas e vinhos doces.

WET-AGING: É a maturação a vácuo, onde a carne retém umidade e é amaciada pelas enzimas, sem desidratar. Ler: Maturação úmida

WHITE LADY: (EU) Coquetel clássico de origem europeia, elaborado com gim, triple sec (ou *Cointreau*) e suco de limão, servido gelado em

taça de coquetel. De sabor cítrico, seco e equilibrado, apresenta aroma delicado e aparência translúcida. Na gastronomia e coquetelaria, é valorizado por sua elegância, refrescância e versatilidade, sendo um drink sofisticado para ocasiões formais e contemporâneas.

WIEJSKA: (EU) Linguiça rústica e defumada, originária da Polônia, feita principalmente de carne de porco, temperada com alho e manjerona. Seu nome significa "do campo" ou "rural" em polonês, caracterizando-se por sabor robusto, textura suculenta e teor de gordura mais elevado. Tradicionalmente defumada com madeira, é utilizada em pratos típicos como o guisado *Bigos*, sendo valorizada na gastronomia polonesa por seu aroma marcante e versatilidade culinária.

WIENER SCHNITZEL: (EU) Prato clássico da culinária austríaca, composto por escalope fino de vitela empanado em farinha, ovo e pão ralado, frito até atingir textura dourada e crocante. De sabor delicado e maciez interna, é tradicionalmente servido com rodelas de limão, batatas ou salada de acompanhamento. Na gastronomia, é considerado símbolo da cozinha vienense, apreciado por sua simplicidade, técnica precisa e apresentação refinada.

WINDSOR RED CHEESE: (UK) Queijo inglês semiduro, originário de Leicestershire, também conhecido como Red Windsor, elaborado com leite de vaca pasteurizado. Caracteriza-se pela coloração marmorizada, combinando o branco cremoso do queijo com tons avermelhados provenientes da infusão de vinho do Porto ou conhaque, conferindo sabor frutado e suave. Na gastronomia, é consumido em tábuas de queijos, sanduíches ou derretido em preparações, sendo apreciado pela originalidade visual e delicadeza de sabor.

WINE BAR: (UK) É a versão em inglês de Bar à Vin e refere-se a um estabelecimento especializado em vinhos, onde os clientes podem degustar diferentes rótulos, geralmente acompanhados de aperitivos ou pratos leves. Wine Bar ou Bar de Vinhos é basicamente um espaço gastronômico com a proposta de oferecer aos clientes os mais diversos tipos de vinhos.

WINE SPECTATOR: (US) Revista americana especializada em vinhos, fundada em 1976, que influencia a indústria vinícola global por meio de críticas, reportagens e rankings, incluindo a prestigiada lista anual "Top 100" dos melhores vinhos. Na gastronomia, atua como

referência e influencia a seleção de cartas de vinhos por sommeliers, chefs e consumidores, orientando escolhas e harmonizações em restaurantes e eventos.

WINE STYLE AWARD: Premiação internacional promovida pela plataforma Wine-Searcher, que reconhece vinhos, destilados e produtores com as melhores avaliações e popularidade entre consumidores e especialistas. Na gastronomia, o prêmio destaca rótulos que harmonizam bem com diversas propostas culinárias e refletem as tendências internacionais, influenciando a escolha de vinhos e destilados em restaurantes e eventos.

WOK: (AS) Panela de origem asiática, de formato cônico e fundo arredondado, projetada para saltear alimentos em fogo alto, garantindo distribuição uniforme de calor. Utilizada em técnicas culinárias como stir-fry, frituras rápidas e cozimento a vapor, permite preparo ágil e preservação de textura e sabor. Na gastronomia, é essencial na culinária chinesa e de outros países do leste asiático, destacando-se pela versatilidade e eficiência no cozimento de ingredientes frescos.

WONTON: (AS) Massa recheada tradicional da culinária chinesa, também conhecida como *won ton*, feita de farinha de trigo, ovo e água, moldada e preenchida com ingredientes como carne de porco picada e camarão. Pode ser cozida em sopas ou frita, apresentando textura delicada e sabor que varia conforme o recheio. Na gastronomia, é apreciada pela versatilidade e é um elemento clássico da cozinha chinesa, sendo servida como entrada ou prato principal.

WORKSHOP: (Gest.) Um workshop é um treinamento interativo e prático que busca desenvolver habilidades específicas ou tratar temas pontuais em curto período, enfatizando a participação ativa, a prática e a troca de experiências. Na visão de Drucker (2012), workshops estão alinhados à gestão por objetivos, sendo focados em resultados e ações concretas, transformando ideias em resultados mensuráveis. Na gastronomia, workshops são ferramentas valiosas para capacitação de chefs e cozinheiros, podendo abranger técnicas de preparo, cortes de carnes ou harmonização de pratos e vinhos, promovendo aprendizado prático e aprimorando a experiência do cliente.

WURSTSALAT: (DE) Salada tradicional da culinária alemã e suíça, composta por salsicha ou linguiça fatiada, temperada com vinagre branco, azeite e cebola, podendo incluir variações com pepino em

conserva. Geralmente utiliza salsichas cozidas como Lyoner, Stadtwurst, Regensburger Wurst ou Extrawurst, conferindo sabor delicado e textura firme. Na gastronomia, é apreciada como entrada ou prato leve, destacando-se pela simplicidade, frescor e equilíbrio entre ingredientes ácidos e salgados.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL. Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

X

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVW **X** YZ

Dicionário de A a Z

Glossário

XANTANA: (sp.) Polisacarídeo produzido pela fermentação da glicose por bactérias do gênero *Xanthomonas*, pertencente à família *Xanthomonadaceae*. É amplamente utilizada como espessante, estabilizante e agente formador de gel na indústria alimentícia e na panificação, conferindo viscosidade e uniformidade às preparações sem alterar significativamente o sabor. Valorizada na gastronomia funcional e na produção de produtos sem glúten, melhora a textura, aumenta a retenção de água e contribui para a estabilidade de molhos, cremes e massas.

XANTINA: Composto nitrogenado da classe das purinas, precursor das bases adenina e guanina, a xantina está presente em muitos tecidos e fluidos corporais, além de algumas plantas. Está envolvida no metabolismo celular e na formação de ácido úrico. Na gastronomia, a xantina inclui compostos como cafeína, teofilina e teobromina, presentes em alimentos como café, chá e chocolate. Esses compostos têm efeito estimulante e podem afetar a digestão, sendo, em alguns casos, um fator agravante para indivíduos com refluxo.

XAROPE: Preparação líquida concentrada de açúcares dissolvidos em água, podendo incluir frutas, extratos vegetais, especiarias ou outros aromatizantes. De textura viscosa e sabor adocicado, é utilizado como adoçante, aromatizante ou conservante natural. Na culinária e gastronomia, é empregado em sobremesas, bebidas, coquetéis e receitas doces, conferindo sabor, cor e consistência às preparações.

XAROPE DE BORDO: Adoçante natural obtido da seiva concentrada da árvore Acer saccharum, nativa da América do Norte. Apresenta cor âmbar, sabor doce e aroma característico, sendo rico em minerais como manganês e zinco. Na culinária e gastronomia, é utilizado para adoçar panquecas, waffles, sobremesas, marinadas e como ingrediente em preparações doces e salgadas, conferindo sabor e profundidade às receitas.

XAVIER SOUPE: (FR) Sopa clássico da culinária francesa, constituído por creme ou sopa à base de araruta ou farinha de arroz, temperada com cubos de *royale* ou *Chicken Supreme*. Pode ser enriquecida com vinho Madeira, guarnecida com pequenas panquecas salgadas ou servida com ovos fritos, apresentando textura aveludada e sabor

delicado. Na gastronomia, Marie-Antoine Carême atribui sua criação a São Francisco Xavier, santo jesuíta espanhol, destacando-se por sua sofisticação em preparações tradicionais.

XINXIM: Prato tradicional da culinária baiana de origem africana, consiste em um ensopado espesso à base de frango, camarão seco, azeite de dendê, leite de coco, castanha de caju e amendoim, rico em proteínas, lipídios e vitaminas do complexo B. Apresenta sabor intenso, levemente picante e textura cremosa. Embora existam variações com outras carnes. Na gastronomia, é considerado um ícone da cozinha afro-brasileira, valorizado em preparações típicas e festivas.

XIQUE-XIQUE: Planta suculenta do gênero Pilosocereus, família Cactaceae, nativa do semiárido brasileiro, utilizada tradicionalmente na alimentação regional por suas hastes tenras e nutritivas. Preparado geralmente cozido ou refogado, é incorporado em pratos típicos do sertão, destacando-se por sua textura mucilaginosa e sabor suave. Na gastronomia, representa a valorização da biodiversidade e da culinária nordestina.

Y

Dicionário de Gastronomia

GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWX **Y** Z

Dicionário de A a Z

Glossário

YAK KWA: (AS) Doce tradicional da culinária tailandesa, feito com farinha de trigo, açúcar de palma e óleo de gergelim, frequentemente aromatizado com mel e especiarias como cardamomo. De textura macia e levemente pegajosa, apresenta sabor doce intenso e aroma perfumado. Na gastronomia, é consumido como sobremesa ou lanche, valorizado por sua aparência dourada e forma decorativa, sendo típico em festividades e cerimônias culturais na Tailândia.

YAKI ONIGIRI: (AS) Preparação da culinária japonesa, consistindo em bolinhos de arroz moldados à mão e grelhados até adquirir superfície dourada e crocante, podendo ser pincelados com molho de soja ou miso. De sabor levemente defumado e textura crocante por fora e macia por dentro, é consumido como lanche, acompanhamento ou petisco. Na gastronomia, destaca-se pela simplicidade, versatilidade e capacidade de harmonizar com pratos quentes ou caldos tradicionais japoneses.

YAKINIKU: (AS) Técnica e prato da culinária japonesa, consistindo no preparo de pequenas porções de carne e legumes grelhados em churrasqueira ou grelha, frequentemente embutida à mesa do consumidor. De sabor intenso e textura variada, dependendo do corte e do tempo de cozimento, é acompanhado de molhos como tare ou shio. Na gastronomia, é apreciado por sua interatividade, rapidez no preparo e destaque da qualidade dos ingredientes, sendo popular em restaurantes especializados e refeições informais.

YAKISOBA: (AS) Prato da culinária japonesa composto por macarrão frito, legumes variados e carne, geralmente frango ou porco, temperado com molho à base de shoyu e óleo de gergelim. De sabor equilibrado entre salgado e levemente adocicado, apresenta textura macia do macarrão e crocante dos vegetais. Na gastronomia, é consumido como prato principal ou street food, valorizado pela rapidez no preparo, versatilidade e sabor característico da cozinha japonesa adaptada a influências ocidentais.

YALANCI DOLMA: (EU/AS)Prato tradicional da culinária turca, também chamado de “dolma falso”, composto por legumes como pimentões, tomates ou folhas de uva, recheados com mistura de arroz, ervas e especiarias, sem carne. De sabor aromático e textura

macia, apresenta leve acidez e frescor característicos dos temperos mediterrâneos. Na gastronomia, é consumido como entrada ou prato principal vegetariano, sendo valorizado pela simplicidade, cor e equilíbrio de sabores.

YEMISTA: (EU) Prato tradicional da culinária grega, composto por vegetais como tomates, pimentões, abobrinhas ou berinjelas, recheados com arroz, carne moída opcional, ervas aromáticas como hortelã e orégano, e azeite de oliva. Assados até que os vegetais fiquem macios e o recheio suculento, apresentam sabor equilibrado e aroma fresco. Na gastronomia, é apreciado como prato principal ou acompanhamento, valorizado pela combinação de ingredientes mediterrâneos e preparo saudável.

YING YANG COOKING: Conceito da culinária chinesa fundamentado no equilíbrio entre os ingredientes e na harmonização da energia dos alimentos, segundo a filosofia do yin e yang. Busca combinar elementos opostos, como quente e frio, suave e intenso, para promover equilíbrio nutricional e sensorial. Na gastronomia, orienta a escolha e o preparo dos pratos, valorizando saúde, harmonia e bem-estar, além de influenciar técnicas e combinações de sabores na cozinha tradicional chinesa.

YŌKAN: (AS) Sobremesa tradicional da culinária japonesa, de consistência gelatinosa e densa, feita com pasta de feijão azuki, ágar-ágar e açúcar. Comercializada em blocos e consumida em fatias, apresenta dois tipos principais: neri yōkan, mais firme, e mizu yōkan, com maior teor de água, resultando em textura mais macia. Na gastronomia, é apreciada pelo sabor adocicado delicado, aparência elegante e versatilidade em cerimônias de chá e sobremesas japonesas.

YOMARI: (AS) Bolinho doce tradicional da culinária nepalesa, feito com massa de arroz vaporizada e recheado com mistura de melaço de cana e sementes de gergelim. De textura macia e sabor adocicado com aroma tostado das sementes, é consumido como sobremesa ou lanche festivo. Na gastronomia, é valorizado por sua delicadeza, simplicidade e papel cultural em celebrações e rituais tradicionais do Nepal.

YORKSHIRE PUDDING: (UK) Preparação clássica da culinária inglesa, feita com massa de ovos, farinha e leite ou água, assada até formar pudins dourados e aerados. Funciona como acompanhamento versátil, podendo ser servido com carnes assadas, molhos ou recheios

variados, adaptando-se ao tamanho e aos ingredientes da refeição. Na gastronomia, é valorizado por sua textura leve, capacidade de absorver sabores e papel tradicional em refeições britânicas, especialmente o Sunday roast.

YOSENABE: (AS) Prato tradicional da culinária japonesa, consistindo em um cozido preparado em panela única, combinando diversos ingredientes como frutos do mar, carnes, tofu e vegetais em caldo saboroso à base de dashi ou miso. De sabor rico e equilibrado, apresenta textura variada e nutrição completa, destacando frescor dos ingredientes. Na gastronomia, é servido como prato principal, valorizado por sua versatilidade, aquecimento reconfortante e papel central em refeições coletivas e festividades.

YU XIANG: (AS) Molho tradicional da culinária de Sichuan, China, cujo nome significa "aroma de peixe", embora não contenha peixe na receita. É preparado com alho, gengibre, pimentas em conserva e outros condimentos, conferindo sabor picante, levemente adocicado e aromático. Na gastronomia, é utilizado para temperar carnes, legumes e tofu, sendo valorizado pelo caráter pungente e marcante, representando a complexidade e intensidade típicas da cozinha sichuanesa.

YULE LOG: (FR) Bolo tradicional da culinária francesa, conhecido como Bûche de Noël, confeccionado em formato de tronco e consumido tradicionalmente no período do Natal. Composto por massa de pão-de-ló recheada e coberta com creme ou ganache, frequentemente decorado para simular a textura de madeira. Na gastronomia, é valorizado pelo apelo visual, sabor equilibrado e papel simbólico nas celebrações natalinas, representando tradição e sofisticação na confeitaria francesa.

YUMMY: (UK) Termo informal da língua inglesa utilizado para descrever alimentos ou preparações saborosas, atraentes e apetitosas. Indica prazer sensorial relacionado ao sabor, aroma ou aparência da comida. Na gastronomia, embora não seja um termo técnico, é empregado popularmente para expressar aprovação ou satisfação com pratos e ingredientes.

YUNNAN CUISINE: (AS) Estilo da culinária chinesa originário da província de Yunnan, caracterizado por sabores aromáticos e diversidade de ingredientes, com forte influência do Sudeste Asiático. Utiliza ervas frescas, cogumelos, pimentas e ingredientes locais, destacando técnicas como fritura rápida, cozimento a vapor e

ensopados leves. Na gastronomia, é apreciada pela complexidade de sabores, criatividade na combinação de ingredientes e papel cultural na representação da riqueza culinária regional chinesa.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL. Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

Z

Dicionário de Gastronomia

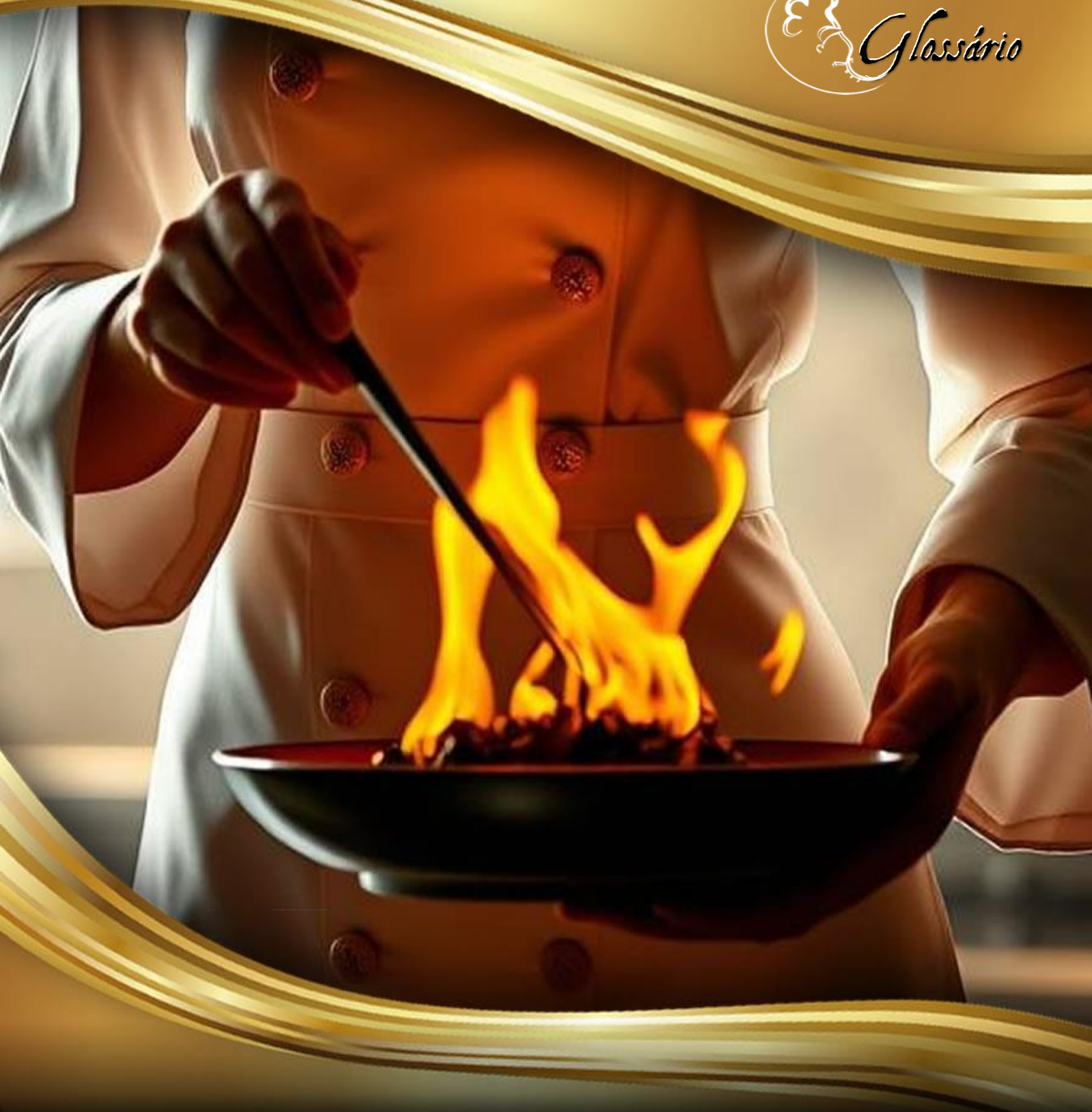
GASTRONOMIA DE BOLSO

Conceito Definições Siglas & Tipologias.

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXY **Z**

Dicionário de A a Z

Glossário



ZA'ATAR: (AS) Mistura de especiarias tradicional da culinária do Oriente Médio, composta geralmente por tomilho, orégano, manjerona, sementes de gergelim torradas, sal e sumagre. De aroma intenso e sabor levemente herbáceo, cítrico e tostado, é utilizado para temperar pães, carnes, vegetais e queijos. Na gastronomia, destaca-se pela versatilidade e capacidade de realçar sabores, sendo essencial em pratos tradicionais, como o manakish e contemporâneos da região.

ZABAIONE: (IT) Sobremesa clássica da Itália, também conhecida como zabaglione, elaborada com gemas de ovo, açúcar e vinho doce, geralmente Marsala (ou outros vinhos fortificados, como Madeira ou Porto), batidos em banho-maria até formar um creme aerado. Apresenta sabor doce e vínico, com textura leve, espumosa e aveludada. Na gastronomia, é servido quente ou frio, puro, com frutas ou como base para outras preparações.

ZABELÊ: Ave brasileira, *Crypturellus zabele*, da família *Tinamidae*, medindo entre 33 e 36 cm. Habita áreas de Mata Atlântica e Caatinga no Brasil, sendo reconhecida por seu comportamento discreto e vocalizações características. Na gastronomia, embora pouco explorada, é mencionada em tradições regionais de caça, destacando-se como componente da fauna brasileira.

ZABUTON: (AS) Almofada tradicional japonesa utilizada para sentar-se no chão, comumente empregada em cerimônias de chá, refeições e práticas de meditação. De formato quadrado e enchimento macio, proporciona conforto e postura adequada durante atividades prolongadas no solo. Na gastronomia, é frequentemente encontrada em ambientes de refeições tradicionais japonesas, como tatames, destacando-se pelo papel funcional e estético na cultura de servir e consumir alimentos no Japão.

ZAMPONE: (IT) Embutido tradicional da região de Modena, na Itália, feito com a pele do pé do porco desossado e recheada com carne suína moída e temperada. Apresenta sabor intenso, levemente condimentado, com textura macia no interior e firme na camada externa. Na gastronomia, é servido cozido, acompanhado de lentilhas, purês ou outros acompanhamentos típicos de festividades.

ZARZUELA DE MARISCOS: (ES) Prato tradicional da culinária espanhola, originário da Catalunha, consistente em ensopado de diversos frutos do mar, como camarões, mexilhões, lulas e peixes, cozidos com tomates, pimentões, alho, vinho e especiarias. De sabor rico, aromático e textura variada, combina elementos do mar com temperos mediterrâneos. Na gastronomia, é apreciado como prato principal sofisticado, valorizado pela complexidade de sabores e apresentação elegante em menus clássicos espanhóis.

ZEAXANTINA: Carotenoide presente em vários alimentos de cor amarela e laranja, como milho, pimentão e folhas verdes escuras, é um antioxidante importante para a proteção dos olhos contra a degeneração macular. A zeaxantina acumula-se na retina, especialmente na mácula, desempenhando papel crucial na saúde ocular. Na gastronomia, é encontrada em alimentos como espinafre, couve e brócolis, e contribui para a nutrição ocular, além de oferecer coloração vibrante a pratos.

ZEFATI: Queijo tradicional do Oriente Médio, também conhecido como *Safad* ou *Safed*, caracterizado por sua textura firme e granulada, semelhante ao queijo grego feta. Apresenta sabor salgado e levemente ácido, resultado da cura em salmoura. Na gastronomia, é utilizado em saladas, pratos frios e como acompanhamento de pães e azeite.

ZELNIK: (EU) Preparação tradicional da Bulgária e Macedônia do Norte composta por camadas finas de massa de trigo fermentada ou massa filo, recheadas com combinações variadas como sirene (queijo branco), queijo feta, ovos, azedinha, carne dourada, alho-poró, cebolinha e arroz. No inverno, o recheio tradicionalmente inclui repolho em conserva, ingrediente que dá origem ao nome do prato. Servido quente, o zelnik é consumido como lanche ou refeição leve.

ZEPPOLE: (IT) Doce tradicional italiano, especialmente associado ao Dia de São José, composto por bolinhos feitos com massa *choux*, fritos ou assados, geralmente recheados com creme de confeiteiro e decorados com cerejas em calda. Apresenta sabor doce e delicado, com textura leve, aerada e exterior crocante. Na gastronomia, é consumido como sobremesa festiva e popular em celebrações religiosas.

ZESTE: (FR) Raspas da camada externa da casca de frutas cítricas, rica em óleos essenciais, cor e aroma. Termo de origem francesa, com aplicação tradicional na culinária mediterrânea. Atua como

intensificador de sabor em preparações doces e salgadas. Na gastronomia, é utilizado para conferir frescor e notas cítricas a pratos, sobremesas e bebidas.

ZESTEADOR: Utensílio manual ou mecânico utilizado para extrair a camada externa fina e aromática da casca de frutas cítricas, preservando os óleos essenciais e evitando a parte branca amarga.

ZESTER: Verbo que significa raspar a casca dos cítricos para uso culinário, como limão e laranja, obtendo raspas finas por meio de ralador ou zesteador.

ZESTO: É a camada mais externa da casca de frutas cítricas do gênero *Citrus* (família *Rutaceae*), como laranja, limão e tangerina, rica em óleos essenciais aromáticos, obtidas sem a camada branca (albedo) para evitar o amargor. De origem francesa, o termo deriva de ZEST "Zests agrumes", sendo utilizado para extrair aroma sem adição de suco. Na culinária, é empregado para perfumar pratos doces e salgados, além de compor licores e especiarias. A técnica de preparo consiste em raspar cuidadosamente a superfície da fruta com zester ou microplane. Na gastronomia, confere frescor, complexidade sensorial e realce aromático a diversas preparações.

ZHA JIANG MIAN: (AS) Prato tradicional da culinária mandarim, originário do norte da China, composto por macarrão servido com molho espesso à base de carne de porco moída, molho de soja, tian mian jiang (molho doce de feijão) e, por vezes, molho hoisin. Apresenta sabor salgado, levemente adocicado e umami, com textura cremosa no molho e firme na massa. Na gastronomia, é consumido como refeição principal, acompanhado de vegetais frescos fatiados.

ZINCO: É um mineral traço essencial, representado pelo símbolo Zn, com papel fundamental na atividade enzimática, síntese proteica, cicatrização e função imunológica. A ingestão adequada ocorre por meio de fontes alimentares variadas. Na gastronomia, o zinco está presente em alimentos como ostras (alta biodisponibilidade), carnes vermelhas (síntese celular) e sementes de abóbora (imunidade), contribuindo para a manutenção da saúde e do metabolismo corporal.

ZINFANDEL: (EU) Variedade de uva tinta originária da Croácia, conhecida como Tribidrag, e amplamente cultivada na Califórnia, onde se tornou emblemática. Produz vinhos de sabor frutado, com notas de frutas vermelhas, especiarias e toques de pimenta,

apresentando textura que varia de leve a encorpada. Na gastronomia, é utilizado para harmonizar com carnes grelhadas, massas condimentadas e queijos curados.

ZITI: (IT) Massa tubular originária da Itália, de formato reto e tamanho médio, tradicionalmente utilizada em preparações assadas. Apresenta sabor neutro característico de massas de trigo duro, com textura firme e consistente após o cozimento. Na gastronomia, é comumente servido ao forno com molhos encorpados, queijos e carnes.

ZITOGASTRONOMIA: Está relacionado à combinação de cerveja ("zito", do grego *zythos*, que significa cerveja) com gastronomia, referindo-se ao estudo e à prática da harmonização de cervejas com alimentos. Trata-se da harmonização entre diferentes estilos de cerveja e pratos culinários. Esse campo explora as características sensoriais das cervejas, como sabor, aroma e textura, e como essas características podem ser combinadas com preparações gastronômicas para criar experiências gustativas equilibradas e agradáveis. O estudo de zitogastronomia na área acadêmica da gastronomia envolve a análise e aplicação das combinações entre diferentes estilos de cervejas e pratos culinários. Seu objetivo é explorar as características sensoriais da cerveja e como essas variam conforme o tipo de preparo gastronômico, visando criar harmonizações que enriquecem a experiência gustativa. Esse campo de estudo, que ganhou relevância a partir da década de 2010, contribui para expandir o entendimento sobre a cerveja como elemento gastronômico, promovendo uma nova abordagem na harmonização de alimentos e bebidas dentro da culinária.

ZITOLOGIA: É o estudo da cerveja, abrangendo sua história, produção, estilos, ingredientes e técnicas de degustação. O termo vem do grego *zythos* (cerveja) e *logia* (estudo). Os especialistas nessa área são chamados de zitológos ou sommelier de cerveja, profissionais que estudam e orientam sobre harmonizações e qualidades sensoriais das cervejas. A zitologia é a ciência que se dedica ao estudo da cerveja, abrangendo desde seus ingredientes até as características sensoriais de seu sabor. Esta disciplina está profundamente conectada à cultura cervejeira e à culinária, proporcionando uma compreensão detalhada do processo de fabricação da cerveja e das suas variações. Assim, a zitologia se dedica ao conhecimento profundo da cerveja, buscando criar experiências sensoriais únicas e enriquecedoras.

ZITÓLOGO: É um especialista no estudo da cerveja (*zitologia*). Ele analisa sua história, produção, estilos, ingredientes e harmonização com alimentos. Esse profissional pode atuar como sommelier de cerveja, mestre-cervejeiro ou pesquisador na área. Suas funções incluem análise de sabor e aroma, harmonização com alimentos, pesquisa sobre estilos e história, além de atuar na produção e inovação cervejeira.

ZONA TÉRMICA DE PERIGO: Refere-se à faixa de temperatura onde os microrganismos patogênicos se desenvolvem rapidamente nos alimentos, aumentando o risco de contaminação e doenças alimentares. Essa zona geralmente varia entre 5 °C e 60 °C. Abaixo de 5 °C, o crescimento bacteriano é retardado, enquanto acima de 60 °C, a maioria dos microrganismos é destruída. No contexto da gastronomia e segurança alimentar, é essencial manter os alimentos fora dessa zona para evitar a proliferação de bactérias e garantir a segurança no consumo. A velocidade de crescimento microbiano pode ser expressa por meio de uma equação exponencial que descreve como a população de microrganismos aumenta ao longo do tempo, sendo representada pela fórmula $N(t) = N_0 \times e^{\wedge}(r \times t)$, em que N_0 é o número inicial de microrganismos, (r) é a taxa de crescimento e (t) é o tempo. Considerando um exemplo em condições ideais, com temperatura de 37 °C e tempo de geração de 30 minutos, partindo de um único microrganismo, após 24 horas o número total seria de aproximadamente 281.474.976.710.656 (cerca de 281 trilhões), evidenciando a rapidez da multiplicação bacteriana em ambientes favoráveis.

ZŌNI: (AS) Sopa tradicional da culinária japonesa, servida durante o Ano-Novo (*Shōgatsu*), composta por moti (bolinhos de arroz glutinoso), vegetais como cenoura e *daikon*, e caldo à base de *dashi*, com variações regionais. Apresenta sabor delicado, levemente umami, com textura macia dos motis e caldo leve e aromático. Na gastronomia, simboliza prosperidade e renovação, sendo consumido em rituais festivos.

ZUCCOTTO: (IT) Sobremesa clássica da culinária italiana, originária de Florença, composta por uma forma de semifreddo ou sorvete moldada em cúpula, revestida com biscoito embebido em licor e recheada com creme, chocolate ou frutas. De textura cremosa e sabor doce equilibrado, apresenta aparência decorativa em formato de cúpula. Na gastronomia, é apreciada por sua sofisticação,

versatilidade de recheios e presença em celebrações ou menus de alta confeitaria italiana.

ZUNGENRAGOUT: (DE) Prato tradicional da Alemanha e Áustria que consiste em língua bovina cortada em cubos e cozida lentamente em molho encorpado à base de vinho tinto e vegetais. Rico em proteínas e minerais, apresenta sabor profundo e textura macia. Na gastronomia, é servido como ragu, geralmente acompanhado de massas ou purê, destacando-se pela combinação robusta e aconchegante.

ZUPPA PAVESE: (IT) Sopa tradicional italiana originária de Pavia, composta por caldo claro com fatias de pão amanhecido e ovos pochê, geralmente finalizada com parmesão ralado. Na gastronomia, destaca-se pela simplicidade e sabor reconfortante, associada à lenda da camponesa que a preparou para o rei Francisco I após a Batalha de Pavia.

ZUPPA TOSCANA: (IT) Sopa tradicional da Toscana, Itália, composta geralmente por feijão branco, batatas, couve e linguiça italiana picante, com variações regionais. Apresenta sabor robusto, equilibrando notas terrosas e condimentadas, com textura cremosa e pedaços macios de legumes e carnes. Na gastronomia, é consumida como prato reconfortante, típico da culinária rústica italiana.

ZURRA: (ES) Bebida alcoólica semelhante à sangria, elaborada com vinho tinto ou branco, frutas, açúcar e, em algumas versões, outras bebidas alcoólicas ou sucos. A origem do termo "zurra" para designar essa preparação é mais comum em certas regiões da Espanha. Ler Sangria.

ZURRACAPOTE: (ES) Bebida alcoólica tradicional da Espanha, especialmente associada à região de La Rioja, semelhante à sangria, preparada com vinho tinto, frutas como limão, laranja, maçã e pêssego, açúcar e canela. Refrescante e aromática, é geralmente produzida em grandes quantidades para festas e celebrações. Na gastronomia, destaca-se pelo equilíbrio entre sabor frutado, doçura e notas de especiarias, sendo apreciada em contextos festivos e sociais.

ZWIEBELROSTBRATEN: (EU) Prato tradicional da Áustria e da Alemanha, especialmente da região da Suábia, composto por bife de contrafilé grelhado ou assado, coberto com cebolas fritas em rodelas até ficarem crocantes. Apresenta sabor robusto, com notas de carne

caramelizada e cebola tostada, e textura suculenta com contraste crocante. Na gastronomia, é servido como prato principal, geralmente acompanhado de batatas ou molhos à base de caldo de carne

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL.
Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

Dicionário de Gastronomia

O CHEFE

Uma Abordagem Multidisciplinar

O Gastrólogo, Gastrônomo!
Formação

Glossário

FORMAÇÃO DO CHEF DE COZINHA.

Uma Abordagem Multidisciplinar

A formação do Chef de Cozinha, também conhecido como Gastrólogo ou Gastrônomo, é um processo complexo que demanda a integração de diversas áreas do conhecimento. Essa abordagem multidisciplinar visa não apenas o domínio das técnicas culinárias, mas também o entendimento de princípios científicos, culturais, administrativos e éticos que fundamentam a prática gastronômica contemporânea. Ao longo do tempo, a profissão de chef deixou de ser meramente técnica para se tornar um campo que exige conhecimento profundo e habilidades diversificadas, tornando a formação do profissional de cozinha uma experiência abrangente e multifacetada.

A gastronomia, enquanto campo de estudo e profissão, exige uma formação sólida, diversificada e multidisciplinar, capaz de preparar os futuros profissionais para os desafios do setor alimentício e da hospitalidade contemporânea. A matriz curricular dos cursos de Gastronomia é fundamental nesse processo, pois deve abranger uma ampla gama de disciplinas que envolvem conhecimentos técnicos, científicos, culturais, históricos e administrativos, essenciais para a atuação qualificada desses profissionais.

A formação de chefs de cozinha, gastrólogos e gastrônomos é estruturada por meio de um conjunto de disciplinas que equilibram o conhecimento teórico e prático, proporcionando uma base sólida para o desenvolvimento das habilidades necessárias ao exercício da profissão. Nesse contexto, contempla uma vasta gama de áreas, sendo composta por disciplinas teóricas, práticas e mistas.

As disciplinas teóricas fornecem os alicerces para a compreensão dos aspectos culturais, científicos e administrativos da gastronomia, com tópicos que incluem História da Alimentação, Nutrição, Gestão, Metodologia Científica e Ética Profissional. Esses conteúdos são essenciais para que o estudante compreenda a gastronomia não apenas como uma prática culinária, mas como um campo interdisciplinar que se entrelaça com diversas áreas do conhecimento, como a história, a cultura, a ciência e a administração.

Por outro lado, as disciplinas práticas têm como objetivo o desenvolvimento das competências técnicas e criativas, oferecendo

aulas de Técnicas Culinárias Específicas, como Cozinha Brasileira, Cozinha Internacional, Panificação e Confeitaria e Garde Manger. Essas matérias proporcionam a experiência prática necessária para a obtenção do domínio das técnicas culinárias, essenciais para o exercício da profissão, ao mesmo tempo em que estimulam a criatividade e a inovação na cozinha.

Além disso, as disciplinas mistas, que combinam teoria e prática, desempenham um papel fundamental na formação do profissional completo. Entre elas, destacam-se matérias como Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas, Enologia e Enogastronomia e Planejamento de Cardápios. Essas disciplinas permitem o desenvolvimento das habilidades analíticas e criativas, essenciais para a gestão de alimentos e bebidas, além de compreenderem a relação entre sabores, aromas e texturas e sua aplicação prática na elaboração de menus e cardápios.

Abrangendo diversas áreas especializadas que atendem a diferentes nichos da gastronomia, como Gastronomia Hospitalar, Gastronomia Vegana, Gastronomia Inclusiva, Gastronomia e Turismo e Gastronomia e Hospitalidade, entre outras. Essas áreas refletem a crescente demanda por profissionais capacitados para atender às necessidades e expectativas de grupos diversos, como pessoas com restrições alimentares, pacientes em hospitais e turistas.

No que diz respeito ao ensino da gestão, o estudo integra disciplinas como Administração e Gestão Aplicada à Gastronomia, Gestão de Alimentos e Bebidas, Gestão de Custos e Gestão de Serviços de Alimentação. Essas matérias são fundamentais para a formação de profissionais que compreendam a importância de uma gestão eficaz de empreendimentos gastronômicos, desde a administração de recursos financeiros e humanos até a organização de serviços e eventos gastronômicos.

Ainda dentro do campo da gestão, destaca-se a inclusão de temas como Empreendedorismo e Inovação, Marketing em Gastronomia, Desenvolvimento de Novos Produtos e Planejamento de Negócios em Empreendimentos Gastronômicos. Essas disciplinas fornecem ferramentas práticas e teóricas para a criação e gestão de negócios no setor alimentício, permitindo que os estudantes desenvolvam uma visão estratégica e inovadora sobre o mercado.

Em paralelo, a formação contempla disciplinas voltadas para a saúde e a segurança alimentar, como Higiene e Controle dos

Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Técnicas Dietéticas e Tecnologia e Desenvolvimento de Novos Produtos. Essas matérias visam assegurar que os futuros profissionais compreendam a importância de práticas rigorosas de higiene e segurança alimentar, essenciais para a prevenção de doenças e a promoção da saúde pública.

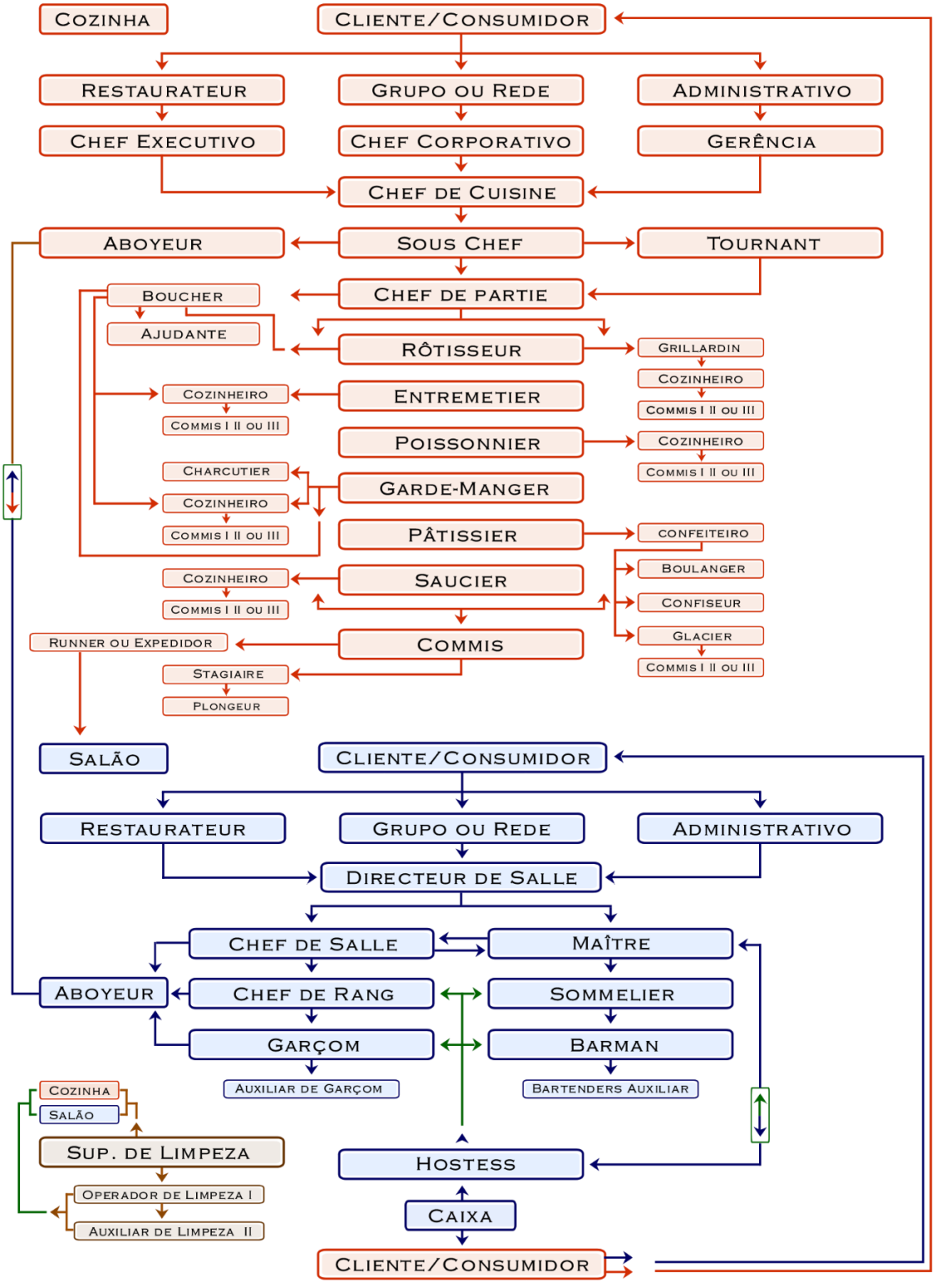
Além das disciplinas mencionadas, o estudo da gastronomia inclui também um vasto leque de cursos relacionados à História e Cultura Gastronômica, Antropologia da Alimentação, Cadeias Produtivas Alimentares, Cultura e Cidadania, permitindo a compreensão da gastronomia sob uma perspectiva mais ampla, como expressão cultural e social de diferentes povos e comunidades.

Outro aspecto importante da formação é a realização de estágios e experiências práticas em diferentes áreas da gastronomia, que constituem componentes essenciais da matriz curricular. O Estágio em Técnicas Culinárias, Estágio em Confeitaria, Estágio em Gastronomia Social e Estágio em Gastronomia Hospitalar, entre outros, permitem que os alunos apliquem os conhecimentos adquiridos em situações reais, aprimorando suas habilidades e ampliando sua visão do setor.

Dessa forma, a gastronomia oferece uma formação completa e diversificada, alinhada às demandas de um mercado em constante evolução. Ela prepara os profissionais não apenas para dominar as técnicas culinárias, mas também para atuar de forma ética, inovadora e estratégica em um setor que envolve não apenas o preparo de alimentos, mas também a gestão, o planejamento, a análise sensorial e a compreensão dos aspectos culturais, históricos e sociais da alimentação.

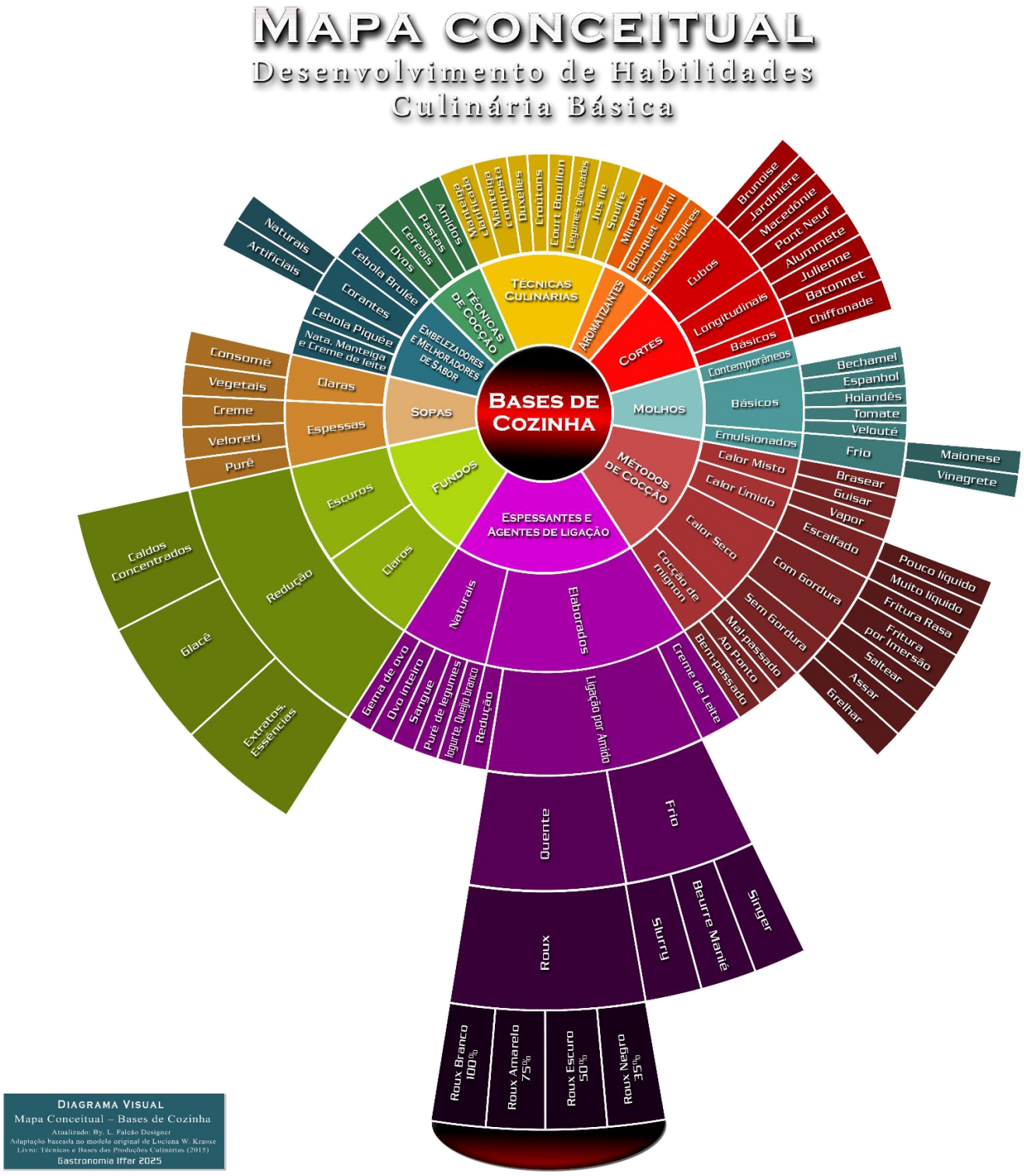
ORGANOGRAMA HIERÁRQUICO

A brigada de cozinha de Auguste Escoffier, inspirada no modelo militar, visa otimizar a eficiência e a organização. Criada no final do século XIX, combina formatos clássicos e modernos, ajustando a estrutura, a produtividade e a qualidade do serviço conforme as necessidades do local. Organograma hierárquico, equipe de brigada.



By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL. Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

DIAGRAMA VISUAL



Mapa conceitual das bases de cozinha, atualizado por Luis Falcão a partir do modelo original de Luciana W. Krause, com base na obra Técnicas e Bases das Produções Culinárias (2015), de BERNARDES, L. W. K, 1ª edição, Editora Univali-SC.

Dicionário de Gastronomia

FRASES DE AUTORES

"Gastronomia"

Citações, Expressões e Frases

De chefs ilustres a pensadores anônimos

Glossário

FRASES DE AUTORES “GASTRONOMIA”

Sabe aquelas citações que conseguem transformar um simples ato de saborear em uma experiência transcendental, tocando as fibras mais profundas de nossa alma? Selecionamos as mais elegantes e inspiradoras frases sobre gastronomia para que você possa expressar, com requinte, sua paixão pela arte culinária. Seja para compartilhar um momento inesquecível ao lado de amigos, familiares ou de uma pessoa especial, ou até mesmo para ilustrar a grandiosidade da gastronomia nas suas redes sociais, essas palavras capturam a harmonia entre sabores, cultura e história.

Frases de chefs ilustres e pensadores anônimos. Explore a seguir está cuidadosa seleção de expressões que exaltam o sublime universo da gastronomia.

Lista em ordem alfabética por AUTOR

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Alain Ducasse

"A cozinha não é apenas um ofício, é uma paixão que deve ser transmitida a todos os que se sentam à nossa mesa."

"A cozinha é uma história de amor; você deve se apaixonar pelos produtos e depois pelas pessoas que os preparam."

"Minha meta é preservar a diferença: gostaria de ser o 'chef antiglobalização'. Adoro influências, sou a favor da mistura, gosto de descobrir cozinhas, mas não acredito que deva existir um modelo único."

"Minha paixão é a transmissão do saber. Ou seja, formar colaboradores profissionais aos quais confio a posição de chefe de cozinha ou diretor."

"Não se trata apenas de cozinhar, mas de proporcionar felicidade."

"Não sou difícil de satisfazer; me contento com o melhor."

"Você tem que se apaixonar pelos produtos e depois pelas pessoas que os fazem."

Alex Atala

"A comida brasileira tem uma riqueza cultural imensa, e é nosso dever resgatar e reinterpretar esses sabores."

Anne-Sophie Pic

"A cozinha é um pouco como cinema. É a emoção que conta"

Anthony Bourdain

“Boa comida é, na maioria das vezes, comida simples.”

"Seu corpo não é um templo; é um parque de diversões. Aproveite o passeio"

"Se você quer saber se um chef tem habilidade para cozinhar, peça para ele fazer ovos. Essa refeição irá revelar mais do que qualquer outra coisa"

"Às vezes as melhores comidas que você encontra nas viagens são aquelas quando o Plano A dá errado"

Antonin Carême

"As belas-artes são cinco: a pintura, a poesia, a música, a escultura e a arquitetura, cujo ramo principal é a confeitaria".

“Quando nós já não temos boa cozinha, não teremos literatura, nem alta e aguda inteligência, nem encontro amigável, nem harmonia social”.

Auguste Escoffier

"A beleza de um prato deve ser acompanhada pela perfeição de seu sabor."

"A boa comida é a base da felicidade genuína."

"A cozinha de um chef é uma obra de arte em constante evolução."

"A cozinha de um chef não é só sobre seguir receitas, mas sobre entender a alma de cada prato."

"A cozinha é uma arte, e a arte deve ser tratada com respeito e dedicação."

“A cozinha evoluirá à medida que a sociedade evolui, sem deixar de ser uma arte... Devemos procurar em nós mesmos novas maneiras de deixar métodos de trabalho adaptados aos costumes e hábitos do nosso tempo.”

"A criatividade na cozinha nasce do respeito pela tradição."

"A gastronomia é a mais pura forma de arte que pode ser experimentada com todos os sentidos."

"A simplicidade é a chave para a grande gastronomia."

"A verdadeira gastronomia não deve ser sobre excentricidade, mas sobre honestidade."

"As mais soberbas criações culinárias são bastante simples."

“Cozinhar é indubitavelmente uma arte superior, e um chef competente é tão artista em seu ramo de trabalho quando um pintor ou escultor."

"É no cuidado com os detalhes que se faz a grande culinária."

"O chef é como um maestro, que dirige a harmonia de sabores e texturas."

"O segredo do sucesso na cozinha é a simplicidade."

"O segredo de um grande chef é sua dedicação aos pequenos detalhes."

"Os melhores pratos são muito simples."

"Para cozinhar bem, é necessário conhecer e respeitar os ingredientes."

Barbara Costikyan

"Nas memórias de infância de todo bom cozinheiro se encontra..." Uma grande cozinha, um cozinheiro em movimento, um bolo assando e uma mãe.

Carlos Fernandes

"A cozinha não é só sobre receitas, é sobre transmitir uma mensagem e contar uma história."

Cícero, Marco Túlio

"O prazer dos banquetes não está na abundância dos pratos e, sim, na reunião dos amigos e na conversação"

Claude Troisgros

"A cozinha é um encontro de sabor, técnica e criatividade. Ela nunca deve parar de evoluir."

Epicteto

"O importante não é o que você come, mas como você come."

Felipe Bronze

"O mais importante na cozinha não é só o sabor, mas o quanto conseguimos surpreender e emocionar quem está à mesa."

Fernando Capella Reis

"Cozinhar é como um espetáculo: É preciso muita organização, treino, dedicação, conhecimento e amor para que, no final, os cinco sentidos o aplaudam de pé"

Ferran Adriá

"A cozinha do autor é colocar sua personalidade no que você faz e esse sentimento torna algo diferente."

"A cozinha é uma linguagem através da qual você pode expressar harmonia, felicidade, beleza, poesia, complexidade, magia, humor, provocação, cultura."

"Você não pode influenciar a culinária de um país se não o entender. E para entender isso, você precisa estudá-lo."

Gislaine Perez

"A arte de cozinhar me inspira a criar."

Helena Rizzo

"A gastronomia é uma arte que pode transformar uma simples refeição em um momento de pura emoção."

Hipócrates

"Somos o que comemos."

Gordon Ramsay

“A cozinha é um campo de batalha. Você precisa de coragem, paixão e foco para ser bem-sucedido."

“No minuto em que você começa a se comprometer com o objetivo de massagear o ego de alguém, é isso, fim de jogo.”

Nunca espere que as coisas aconteçam, faça com que elas aconteçam para você mesmo através do seu esforço e sem desistir.”

Jamie Oliver

“Comida boa, saudável e acessível é um direito de todos, não um luxo."

Joël Robuchon

"Não podemos cozinhar se não gostamos de pessoas"

Jean-François Piège

“Aprendemos a cozinhar com a memória dos outros e em algum momento, nós fazemos a nossa.”

Jean-Georges Vongerichten

"A gastronomia não é apenas sobre comer, é sobre criar uma experiência sensorial."

Kamilla Seidler

“A culinária é uma forma de criar laços e aproximar as pessoas, trazendo o sabor local para o mundo."

Kátia Barbosa

“A comida é um abraço. Ela acolhe, nutre e conecta as pessoas."

Léo Paixão

“A gastronomia é uma forma de expressar quem somos e de valorizar nossa cultura.”

Leonor Espinosa

“A gastronomia é um meio para fortalecer a identidade cultural e as tradições de um país."

Luis Falcão

“A cada prato servido, um duelo se inicia: o equilíbrio entre doce e salgado, ácido e amargo, texturas suaves e crocantes, tudo em uma batalha pelo paladar.”

“A alta gastronomia, ao mesmo tempo que exalta a sofisticação, também reverencia a simplicidade dos sabores autênticos e das receitas tradicionais.”

“A arte culinária revela tradições antigas e novas invenções.”

“A arte da culinária se revela na fusão de sabores, na ousadia das combinações e na capacidade de contar histórias através de um prato.”

“A cozinha é um laboratório onde ciência e arte se encontram.”

“A culinária é um reflexo da alma de um povo.”

“A culinária, em sua forma mais elevada, exige... técnica firme, coração criativo e mente aberta!”

“A culinária não é apenas a arte de cozinhar, mas a ciência de equilibrar aromas, texturas e cores em uma experiência estética e sensorial.”

“A culinária, quando conduzida com sabedoria, não é apenas um deleite para os sentidos, mas também um caminho para a saúde e o equilíbrio.”

“A culinária reflete identidade e tradição.”

“A culinária transcende as necessidades físicas, tocando a essência do ser humano.”

“A escolha criteriosa dos ingredientes e a harmonia dos sabores elevam a culinária à categoria de arte sensorial e cultural.”

“A experiência gastronômica não se limita ao paladar, mas envolve memória, identidade e emoção, transformando cada refeição em um rito social.”

“A gastronomia conecta história e cultura.”

“A gastronomia é a arte que une o prazer da culinária ao bem-estar, criando experiências que alimentam tanto o corpo quanto a alma.”

“A gastronomia é um caminho entre passado e futuro alimentado por inovações.”

“A gastronomia é um passaporte invisível que nos transporta no tempo e no espaço, levando-nos das feiras medievais europeias aos banquetes exóticos da Rota da Seda.”

“A gastronomia é um salto no escuro, onde cada especiaria adicionada é um risco calculado na busca pelo sabor perfeito.”

“A gastronomia é uma expedição sensorial onde cada prato revela segredos ocultos, como mapas que guiam exploradores famintos por novas experiências.”

“A gastronomia é uma ponte entre o passado e o presente, unindo tradições regionais à constante busca pela inovação culinária.”

“A gastronomia não se resume ao que se saboreia, mas ao que se promove: um equilíbrio entre prazer culinário e saúde integral.”

“A gastronomia nos conecta com a terra, as tradições e os sentidos.”

“A gastronomia transcende a mera prática culinária, tornando-se um elo entre tradição, inovação e identidade cultural.”

“A gastronomia transforma simples ingredientes em histórias.”

“A gastronomia, ao extrapolar a esfera alimentar, emerge como um campo interdisciplinar que tangencia a sociologia, a história e a economia.”

“A jornada das especiarias, do sudeste asiático às mesas da nobreza europeia, redesenhou mapas e moldou impérios.”

“A simplicidade do azeite e do pão na dieta mediterrânea nos lembra que as maiores civilizações do mundo nasceram à beira-mar, moldadas pelos ventos e pelas ondas.”

“A trajetória da gastronomia revela a evolução das sociedades, seus encontros culturais e os reflexos de transformações históricas no prato.”

“Alimentar-se é, ao mesmo tempo, nutrir o corpo e a identidade cultural.”

“Ao explorar os sabores de um mercado em Marrakesh, somos transportados para as caravanas que cruzavam o Saara, trazendo especiarias e sonhos de terras distantes.”

“As pirâmides do Egito e as especiarias do Oriente têm um vínculo invisível: ambas testemunharam os caminhos do comércio e da cultura ao longo dos milênios.”

“Cada prato bem preparado é uma dança perfeita entre o sabor e a nutrição, onde a culinária se transforma em um ato de cuidado com o corpo e a mente.”

“Cada prato é uma sinfonia de culturas e sabores.”

“Cada prato tem sua lenda, e o verdadeiro explorador da gastronomia sabe que cada garfada pode revelar um novo capítulo de uma história épica.”

“Cada prato tradicional carrega o peso da história de um povo, como uma cápsula do tempo que preserva séculos de lutas, conquistas e celebrações.”

“Cada prato servido à mesa carrega consigo séculos de história, ecos de civilizações passadas e o refinamento das técnicas contemporâneas.”

“Cada receita ancestral é um pergaminho sagrado, carregado de segredos milenares, esperando para ser redescoberto por aventureiros da cozinha.”

“Cada receita carrega não só sabores e aromas, mas também a essência de um povo, sua história e suas aspirações culinárias.”

“Cada refeição pode ser uma odisseia emocionante, onde os temperos são ventos que guiam o viajante por mares de sensações inesperadas.”

“Conhecimento bem temperado é aquele que alimenta a mente e encanta o paladar. Essa é a essência da gastronomia e do estudo: quando a técnica encontra a inspiração, o resultado é memorável.”

“Cozinhar é um ato de bravura—é preciso enfrentar o fogo, desafiar os limites e transformar ingredientes comuns em experiências extraordinárias.”

“Da opulência dos banquetes renascentistas às refeições espartanas dos legionários romanos, a mesa sempre foi um espelho da sociedade e de seus desafios.”

“Das festas dionisíacas da Grécia Antiga aos banquetes de Luís XIV, a comida sempre esteve no centro das grandes celebrações da humanidade.”

“Em cada canto do mundo, a cozinha local revela segredos sobre sua geografia, seus recursos e a criatividade de seus habitantes diante das adversidades.”

“Em cada mordida, uma explosão de sabores inesperados desafia o paladar, como um rio selvagem que arrasta o viajante para um destino imprevisível.”

“Em cada prato, a história de uma civilização se serve.”

“Em Veneza, cada prato reflete séculos de comércio marítimo, absorvendo influências do Levante, do norte da África e da Europa Central.”

“Enquanto o bom cozinheiro equilibra os temperos como um maestro, o mal cozinheiro joga sal como se estivesse apagando um incêndio.”

“Entre chamas que dançam e facas que deslizam velozmente, a cozinha se transforma em um campo de batalha onde a adrenalina dita o ritmo da criação.”

“Entre especiarias misteriosas e combinações ousadas, a culinária se transforma em um desafio de alto risco, onde apenas os mais destemidos triunfam.”

“Entre panelas e temperos, a cozinha se torna um laboratório de alquimia, onde a tradição e a modernidade dialogam em perfeita simbiose.”

“Explorar novos sabores é como desbravar selvas tropicais, onde ingredientes exóticos se escondem entre os galhos da tradição e da ousadia.”

“Mais do que uma prática cotidiana, cozinhar é um ato de identidade, uma narrativa que transforma ingredientes em símbolos de cultura.”

“Na gastronomia, o medo do novo deve ser vencido com a coragem de provar, misturar e reinventar, como um explorador que desafia o desconhecido.”

“Na harmonia entre os sabores e os nutrientes, a gastronomia revela sua verdadeira essência: alimentar com prazer e promover o bem-estar.”

“Nas cozinhas das cortes imperiais chinesas, a culinária se tornou uma arte refinada, onde cada prato carregava símbolos de sorte, longevidade e harmonia.”

“No jogo de contrastes e harmonias que compõe a gastronomia, cada ingrediente desempenha um papel essencial na construção do prazer gustativo.”

“No silêncio dos mosteiros medievais, monges alquimistas transformaram grãos e ervas em cervejas que ainda contam histórias de fé, ciência e resiliência.”

“O aroma de um pão recém-saído do forno nos conecta a civilizações antigas, onde o trigo já era ouro e os fornos, templos do sustento.”

“O aroma de um prato recém-preparado é um chamado irresistível, como o rugido de uma fera indomável que atrai os destemidos para um banquete inesquecível.”

“O ato de cozinhar, longe de ser apenas uma necessidade biológica, é uma expressão sofisticada da criatividade humana e do saber gastronômico.”

“O bom cozinheiro coloca amor na comida e recebe elogios; o mal cozinheiro coloca qualquer coisa e recebe desculpas para não repetir."

“O bom cozinheiro entende que fogo alto não apressa o processo, já o mal cozinheiro só percebe isso quando a comida já está queimada por fora e crua por dentro.”

“O bom cozinheiro sabe que paciência traz sabor, mas o mal cozinheiro confunde rapidez com eficiência e serve pratos que poderiam ter esperado um pouco mais.”

“O brilho metálico das facas, o chiado do óleo quente e o ritmo frenético das mãos ágeis criam a trilha sonora de uma aventura culinária eletrizante.”

“O café, outrora um segredo bem guardado nas cortes árabes, conquistou o mundo e tornou-se um ritual diário de milhões.”

“O fogo arde impiedoso nas chamas do fogão, e é preciso coragem para domá-lo, transformando ingredientes brutos em criações inesquecíveis.”

“O paladar refinado não é apenas uma questão de gosto, mas um aprendizado que se constrói com curiosidade, experimentação e cultura.”

“O paladar, quando desafiado, se torna um aventureiro destemido, sempre em busca da próxima grande descoberta gastronômica.”

“O refinamento gastronômico consiste em perceber que o verdadeiro luxo reside na autenticidade dos ingredientes e na precisão da técnica.”

“O refinamento gastronômico reside não apenas na complexidade das técnicas, mas na sensibilidade de transformar ingredientes simples em obras-primas gustativas.”

“Os hábitos alimentares refletem nuances da identidade social, estabelecendo distinções culturais e perpetuando tradições ancestrais.”

“Pratos revelam significados simbólicos profundos.”

“Um bom cozinheiro transforma ingredientes simples em uma experiência memorável, enquanto o mal cozinheiro transforma ingredientes caros em um desastre irreversível.”

Massimiliano Delle Vedove

"A culinária é um jogo de equilíbrio, onde cada elemento deve encontrar sua harmonia."

Muriel Barbery

"O mau cozinheiro é aquele que tenta esconder o sabor original do ingrediente em vez de revelá-lo"

"Quem é cozinheiro pode sê-lo plenamente pela mobilização dos seus cinco sentidos"

Paola Carosella

"A cozinha é um reflexo do lugar e do momento em que você está. A comida é uma forma de nos conectarmos com a nossa história."

Paul Bocuse

"A verdadeira cozinha começa com a qualidade dos ingredientes e a paixão do cozinheiro."

“Não há boa culinária se, à princípio, ela não é feita pela amizade a quem ela se destina"

Pía León

"A cozinha é uma maneira de mostrar ao mundo a riqueza e a diversidade dos nossos ingredientes locais."

Roberta Sudbrack

"Menos é mais. Na simplicidade está o verdadeiro sabor."

Rodolfo Guzmán

"A culinária é como uma ponte entre o passado e o futuro. Respeitamos a tradição, mas também buscamos inovar."

Saimon Lima

"Cozinhar é a arte de misturar sabores."

Theodore Zeldin

"Gastronomia é a arte de usar comida para criar felicidade."

Autor desconhecido

"Cozinhar é fazer poesia para ser degustada."

Agradecimentos

A construção deste dicionário foi um desafio instigante e enriquecedor, resultado de anos de pesquisa e dedicação ao universo gastronômico. Agradeço profundamente a todos os profissionais, chefs, estudiosos e amigos que compartilharam seus conhecimentos e experiências, contribuindo para a precisão e riqueza desta obra.

Meu reconhecimento especial à minha família, pelo apoio incondicional, e aos leitores que valorizam e disseminam o saber gastronômico. Que este livro seja uma fonte de inspiração e aprendizado para todos que se aventuram pelos sabores, técnicas e tradições da gastronomia.

Em especial

.

À Prof. Luciana W. K. Bernardes, agradeço pela gentileza de compartilhar o Mapa Conceitual – Bases de Cozinha, contribuindo significativamente para o enriquecimento deste dicionário de gastronomia.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL.
Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

REFERÊNCIA:

AMARAL, Amadeu. **O Dialeto Caipira**: gramática, vocabulário. São Paulo: [s. n.], 1920. Disponível em: http://www.dominiopublico.gov.br/download/texto/bi000004.pdf. Acesso em: 2 de ago. 2025.

ANVISA. **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf. Acesso em: 15 abr. 2025.

ANVISA. **Código de ética da Anvisa** (RDC nº 141, de 30 maio 2003). Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2003. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/acessoainformacao/institucional/comissao-de-etica/arquivos/codigo-de-etica-da-anvisa.pdf. Acesso em: 22 mar. 2025.

ASSAF NETO, Alexandre. **Finanças Corporativas e Valor**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

ASSAF NETO, Alexandre. **Estrutura e Análise de Balanços**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

AUGE, Claude. **Petit Larousse illustré**: dictionnaire encyclopédique en langue française. Paris: Librairie Larousse, 1922. Disponível em: https://archive.org/details/in.ernet.dli.2015.286212/page/n1/mode/2up. Acesso em: 20 jul. 2025.

BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos/Logística Empresarial**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

BARRETO, Ronaldo L P. **Passaporte para o sabor**: tecnologias para a elaboração de cardápios. SP: SENAC, 2000.

BERNARDES, Luciana. W. K. **Mapa Conceitual - Bases de Cozinha**: Técnicas e Bases das Produções Culinárias. 1. ed. Itajaí: Univali, 2015.

BERTINET, Richard. Dough: Simple Contemporary Breads. Londres: Kyle Books, 2005.

BRAGA, Hugo Rocha. **Demonstrações Contábeis**: Estrutura e Análise. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

BRANDÃO, Silvana Soares; LIRA, Hércules de Lucena. Técnico em Alimentos: Tecnologia de Panificação e Confeitaria. – Recife: EDUFRPE, 2011. 148 p. Disponível em: https://www.abip.org.br/site/wp-content/uploads/2016/03/Tecnologia_de_Panificacao_e_Confeitaria.pdf. Acesso em: 05 set. 2025.

BRASIL. Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. Brasília: Senado Federal, 2017. Disponível em: https://www2.senado.leg.br/bdsf/bitstream/handle/id/535468/clt_e_normas_correlatas_1ed.pdf. Acesso em: 15 set. 2025.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Biodiversidade. **Biodiversidade Brasileira**: Sabores e Aromas.Disponível em: <https://www.gov.br/mma/pt-br/assuntos/biodiversidade-e-biomas/biodiversidade1/copy2_of_LivrodeReceitasSaboreseAromas.pdf> Acesso em 15 fev. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Gosto pelo Brasil**: Programa Nacional de Turismo Gastronômico. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/CartilhaGostopeloBrasil2022.pdf> Acesso em 12 fev. 2025.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do Turismo:** Marcos Conceituais. Disponível em: < https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo-/publicacoes/segmentacao-do-turismo> Acesso em 12 fev. 2025.

CAMARGO, Luiz Américo. O pão nosso de cada dia. São Paulo: SENAC, 2021.

CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. São Paulo: SENAC, 2005.

CANELLA-RAWLS, Sandra. Manual técnico de panificação e confeitaria. São Paulo: SENAC, 2011.

CAUVAIN, Stanley P. Tecnologia da panificação. Barueri: Blucher, 2019.

CECCONI, François. **Lexique des termes de cuisine:** Versão 1.7. Versailles: Académie de Versailles, 2011. Disponível em: https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/Lexique_termes_cuisine_V1_7_F_Cecconi_2011.pdf. Acesso em: 2025.

CERIBELLI, Roni. **Meio ambiente de trabalho**: adicional de insalubridade como paradoxo da cidadania. São Paulo: LTR Editora, 2021.

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à Teoria Geral da Administração**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à Teoria Geral da Administração. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de Pessoas**: O Novo Papel dos Recursos Humanos nas Organizações. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

CHIAVENATO, Idalberto. Gestão de Pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. 4. ed. Barueri: Manole, 2014.

CORDEIRO, Carlos Alberto Martins; SILVA, Evaldo Martins da; EVANGELISTA-BARRETO, Norma Suely. **Ciência e tecnologia de alimentos**: pesquisa e práticas contemporâneas. Guarujá, SP: Científica Digital, 2021. v. 2. Disponível em: https://downloads.editoracientifica.com.br/books/978-65-89826-94-1.pdf. Acesso em: 19 abr. 2025.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo**: transformando ideias em negócios. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

DRUCKER, Peter F. **Inovação e Empreendedorismo: Prática e Princípios**. São Paulo: Pioneira, 1986.

DRUCKER, Peter Ferdinand. Inovação e Espírito Empreendedor (Entrepreneurship). 2. ed. São Paulo: Pioneira, 1986.

DRUCKER, Peter F. **A Sociedade Pós-Capitalista**. São Paulo: Pioneira, 1993

DRUCKER, Peter F. **O Gestor Eficaz**. São Paulo: LTC, 2012.

DRUCKER, Peter F. **A Prática da Gestão**. Rio de Janeiro: Editora Cengage Learning, 2012.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **A planta e o grão de feijão e as formas de apresentação aos consumidores**. Disponível em: < https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1134410/1/cap6-2021.pdf> Acesso em: 2025.

FABRETTI, Láudio Camargo. **Contabilidade Tributária**. 13. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

FALCÃO, Luis. **Dicionário de Turismo**: Termos Técnicos do Meio Turístico, conceitos, definições, siglas e tipologias. Glossário 3T, 1. ed. São Borja: IFFar, 2016. Disponível em: <dicionariodeturismo.blogspot.com>. Acesso em: 2025.

FELTRE, Ricardo. **Fundamentos da Química**. 4 ed. São Paulo: Moderna, 2005.

FERREIRA, José Antonio Stark. **Contabilidade de Custos**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (dir.). **História da alimentação**. 9. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2003.

FOYOL, Henri. **Administração Industrial e Geral**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1989. (Publicação original: Administration Industrielle et Générale, 1916).

GISSLEN, Wayne. **Culinária Profissional**. 6.ed. SP: Manole, 2012.

GITMAN, Lawrence J. **Princípios de Administração Financeira**. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2010.

GOLEMAN, Daniel. **Inteligência Emocional**. Rio de Janeiro: Editora Objetiva, 1996.

IAC – Instituto Americano de Culinária. **Chef profissional**. São Paulo: SENAC, 2011.

IUDÍCIBUS, Sérgio de. **Contabilidade Introdutória**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

IBRAFE. **Feijão**: história, como cultivar e variedades do grão. Instituto Brasileiro do Feijão e Pulses, 2024. Disponível em: https://www.ibrafe.org/artigo/feijao-historia-como-cultivar-e-variedades-do-grao. Acesso em: 2025.

KAPLAN, Robert S.; NORTON, David P. **The Balanced Scorecard**: Translating Strategy into Action. Boston: Harvard Business School Press, 1997.

KATZENBACH, Jon R.; SMITH, Douglas K. **The Wisdom of Teams**: Creating the High-Performance Organization. Boston: Harvard Business School Press, 1993.

KÖVESI, Betty et al. **400 g: técnicas de cozinha**: fundamentos e técnicas de culinária aplicados em mais de 300 receitas. 2. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de Marketing**. 14. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2012.

L., Aline et al. **Lexique culinaire.** Éd. 2005–2006. Shawinigan-Sud (Québec): La Cité des Mots, 2006. Disponível em: https://bv.cdeacf.ca/RA_PDF/91348.pdf Acesso em: 2025.

MARION, José Carlos. **Contabilidade Empresarial**. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MARION, José Roberto. **Análise da Demonstração Financeira**. 18. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

MARTENS, Ingrid Schmidt-Hebbel et al. Panificação: da moagem do grão ao pão assado. Barueri: Manole, 2021.

MARTINS, Eliseu. **Administração Financeira**: Fundamentos e Prática. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MARTINS, Eliseu; et al. **Contabilidade de Custos**. 11. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

NEPA – UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf. Acesso em: 5 jun. 2025.

PADOVEZE, C. L. **Contabilidade gerencial**: um enfoque em sistema de informação contábil. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

PORTER, Michael E. **Competitive Advantage**: Creating and Sustaining Superior Performance. New York: Free Press, 1985

PORTER, Michael E. **Estratégia Competitiva**: Técnicas para Análise de Indústrias e da Concorrência. Rio de Janeiro: Editora Campus, 1986.

PORTER, Michael E. **Vantagem Competitiva**: Criando e Sustentando um Desempenho Superior. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2005.

REINHART, Peter. The bread baker's apprentice: mastering the art of extraordinary bread. Berkeley: Ten Speed Press, 2001.

RIBEIRO, C. M. A. Panificação. São Paulo: SENAC, 2006.

RIBEIRO, Osni Moura. Contabilidade Básica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

ROBBINS, Stephen P. **Comportamento Organizacional**. 10. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2002.

ROBBINS, Stephen P. Comportamento Organizacional. 18. ed. São Paulo: Pearson, 2020.

SARAIVA, Camila. N. O. **Técnicas Básicas de Cozinha**. 1. ed. São Borja: IFFAR, 2025.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3 ed. Rio de Janeiro: SENAC, 2010.

SENAC DN. **O mundo da cozinha**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. Rio de Janeiro: SENAC, 2014.

SHANE, Scott; VENKATARAMAN, S. **Entrepreneurship as a field of research**: a taxonomy of the literature. Academy of Management Review, v. 25, n. 1, p. 217-226, 2000.

SHIMURA, Rogério. Os pães de que mais gosto. São Paulo: Gaia, 2014.

SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. **Administração da Produção**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SUAS, Michel. Advanced bread and pastry: a professional approach. Clifton Park: Delmar Cengage Learning, 2009.

SUAS, Michel. Panificação e viennoiserie: abordagem profissional. Barueri: Manole, 2011.

SUAUDEAU, L. **Cartas a um jovem chef**: caminhos no mundo da cozinha. 5. ed. Rio de Janeiro: Campus/Elsevier, 2004.

WALKER, J. R. The Restaurant: **From Concept to Operation**. 7. ed. New Jersey: John Wiley & Sons, 2013.

By: FALCÃO, Luis. Dicionário de Gastronomia, Termos Técnicos do meio Gastronômico | BRASIL. Conceito, Definições, Siglas & Tipologias. | Site: dicionariodeturismo.blogspot.com

Luis Falcão

O Dicionário de Gastronomia não é apenas uma compilação de termos; é um testemunho da riqueza e complexidade da arte culinária. Cada verbete, cada conceito e cada definição presente nesta obra refletem a evolução e a diversidade da gastronomia ao longo do tempo e das culturas.

Ao reunir esse vasto conhecimento em um formato acessível e sistematizado, espero contribuir para a difusão da terminologia gastronômica e para o aprimoramento daqueles que se dedicam a essa fascinante área. Que este dicionário sirva como uma fonte de aprendizado contínuo, incentivando a curiosidade e o aperfeiçoamento técnico de todos que buscam compreender e valorizar a culinária em sua plenitude.

Categoria: Dicionário, Gastronomia de Bolso | BRASIL.

Formato: Glossário de A a Z

Ebook
Dicionário de Gastronomia - Termos Técnicos do meio Gastronômico
Conceito, Definições, Siglas & Tipologias.
Autor: Luis Falcão

Editora Independent Free